H.koenig

Instruction manual

Manuel d'utilisation

Bedienungsanleitung

Handboek

Manual de utilización

Manuale d'uso



DSY500

Digital food dehydrator

Déshydrateur alimentaire numérique

Digitales lebensmitteldörrgerät

Digitale voedsel droger

Deshidratador de alimentos digital

Essiccatore digitale per alimenti



ENGLISH

Dehydrates fruits,vegetables,herbs,and spices.

Makes jerky and fruits rolls.

Digital temperature control and timer for precise drying time and temperatures

Six drying trays included for big drying capacity. Expands up to 12 trays.

Trays nest for compact storage.

INSTRUCTIONS

The following important safeguards are recommended by most portable appliance manufactures.

IMPORTANT SAFEGUARDS

To reduce the risk of personal injury or property damage,when using electrical appliances basic safety precautions should always be followed,including the following:

1.Read all instructions.

2.Do not touch hot surface.Use handles or knobs.

3.To protect against electrical shock,do not immerse cord,plug,or the dehydrator base in water or other liquid.

4.Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

5.Unplug from outlet when not in use and before cleaning.Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

6.Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.

7.The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

8.Do not let cord hand over edge of table or counter or touch hot surfaces.

9.Do not use outdoors.

10.Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

11.Never use this appliance to dehydrate foods that contain alcohol or have been marinated in alcohol.

12.Do not use appliance for other than intended use

SAVE THIS INSTRUCTION

This product is for household use only

Before First USE

Become familiar with the food dehydrator and read and follow the instructions carefully. As received, your food dehydrator will be in the storage position.Remove the dehydrator trays and cover from the base and wash them according to the "Care and Cleaning" instructions on page 9.

How To Assemble and Load Trays for Dehydrating

1.Remove trays and cover from unit.

2.Turn power base over and located cord. Uncoil form base

3.Set base, right side up,on a dry,level surface.In order to function properly,the dehydrator must have sufficient airflow; therefore,be sure the base and cover vents are not obstructed at any time. Never place dehydrator on carpet or a towel.

4.Note that each tray has a smooth surface on one side and raised ribs on the reverse side.Food goes on the smooth side.The raised ribs should always be facing

down.

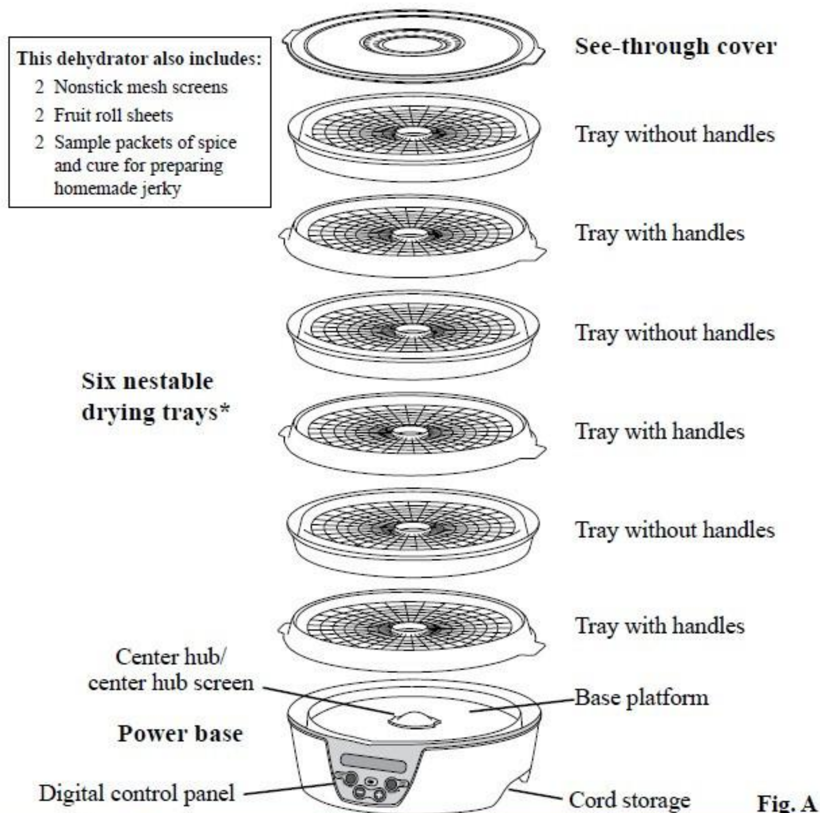
5.Select a tray with handles,Set the tray on the counter so the words"THIS SIDE UP",which are molded onto the handles,are facing up.Begin loading tray with a single layer of food.

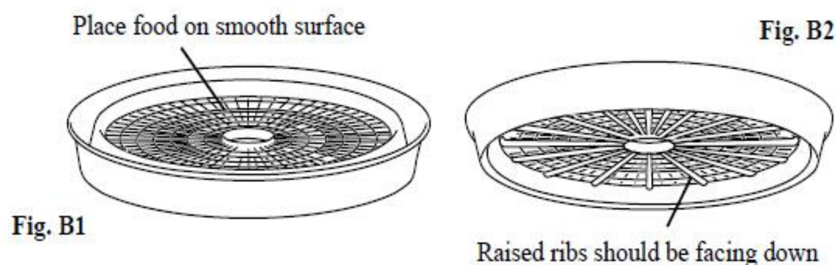
6.Place loaded tray onto power base.The first tray placed onto the power base MUST have handles.

7.Select a tray without handles.Load food onto smooth surface and stack tray without handles onto tray with handles.

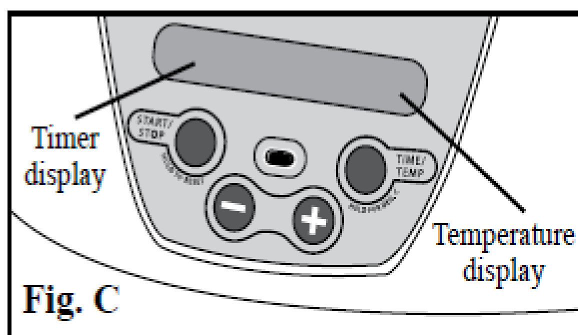
8.Continue filling and stacking trays,alternating trays with handles and without handles.

9.Place clear cover over stacked trays.Position cover so that the words on the cover handles "THIS SIDE UP"are facing up.





How to use the digital control



The digital control(Fig.c) allows for easy adjustment of adjustment dehydration temperature.In addition,it will automatically shut off the dehydrator when the selected time has elapsed.

To Adjust Temperature

1.Press the TIME/TEMP button and the temperature in the display window will begin to flash(if the time flashes,press the TIME/TEMP button again.)

2.Press the + or -buttons to select the desired temperature. To change the temperature rapidly,hold down the + or - buttons. The temperature range for this dehydrator is 90 to 165 F(32-70C).

Note:To convert from Fahrenherit to Celsius, hold down the TIME/TEMP button.

To set Timer(30 minutes to 48 hours)

1.Press the TIME/TEMP button and 00:00 will begin to flash(if the temperature flashes,press the TIME/TEMP button again).

Note:If----appears,the unit is in the count up model. Hold down the START/STOP button to reset the 00:00.

2.Press the + or -button until the desired time is displayed. If you hold down the + or- buttons,the time will change rapidly. To reset the time to 00:00，hold down the START/STOP button.

3.Once you have the desired time and temperature set,press the START/STOP button to turn the dehydrator on. At any time,you can adjust the time or temperature by using the TIME/TEMP,+ ,and - buttons. You can stop the dehydrator at any time by pressing the START/STOP button.

4.The dehydrator will automatically shut off after the set time has expired,and the green indicator light will flash.When this occurs,check the food for dryness.If the dehydration is complete,remove food from dehydrator. If additional dry time is needed, follow the preceding step1 through 3 to continue dehydrating.

To use count-up timer(up to 48 hours)

1.If START/STOP is pressed with 00:00 showing the timer display,the dehydrator will turn on and the unit will begin counting up in seconds for the first minute. After 59 seconds,the time is displayed in hours and minutes(HH:MM).

2.At any time,the temperature can be adjusted using the + or - buttons. Note:the time is not adjustable when the timer is counting up..

3.At any time, you can stop the dehydrator by pressing the START/STOP button . To reset the time to 00:00,hold down the START/STOP button.

4.The unit will automatically shut down after 48 hours.

How to Use the Nonstick Mesh Screens

The flexible mesh screen fit into the dehydrator trays to keep foods that get very small

when dried,such as herbs,berries,and carrots,from falling through the tray grates. The screens may also be used when drying foods that stick the grates,such as bananas and tomatoes. Position the mesh screen on the dehydrator tray. Then place the food you want to dry on the mesh screen. Once the food is dehydrated, lift the mesh screen out of the tray,using the cutouts on the side of screen. Remove food. Bending the screen is helpful for removing foods that have a tendency to stick.

How to Use the Fuit Roll Sheets

A fruit roll sheet should be used when making fruit rolls and strips from fresh,frozen, or canned fruit. Refer to page 5 for instructions on making fruit rolls.

General Dehydrating Information

Safety precaution: Wash hands thoroughly prior to preparing food for dehydrating.Likewise, thoroughly clean all utensils, cutting boards,and counters that be used for preparing food. Wash food before preparing them for dehydrating.

.When selecting food for drying, choose those that are at peak eating quality. Avoid overripe* or immature fruits and vegetables. Remove any parts of the food that are bruised or blemished.

.For even drying, cut food into uniform size,shapes, and thickness.

Drying time are highly variable depending on the type and amount of food,thickness,evenness of food pieces,humidity,air temperature,personal preference, and even the age of the plant at the time of harvesting. That is why throughout the book you will notice there is a range of average drying times. In some cases you may find you may need to, or prefer to, dry you foods for shorter or longer periods than those listed. For best results, begin checking your food at the beginning of the range listed in the instructions. You should then gauge how often you should recheck the food based on how the drying is progressing. With some foods,such as herbs, that may mean every 10 minutes, and with other foods, such as fruits,that may mean every 1-2 hours.

.Dehydration prevents microbial growth, however,chemical reaction caused by enzymes in fruits and vegetables can occur unless the product is pretreated before drying.. Pretreatment will prevent or minimize undesirable color and texture changes during drying and storage. See specific sections for recommend pretreatment.

.Place food in a single layer on the trays. Do not allow food to touch or overlap.

.When drying the strong-smelling foods,such as onions and garlic, be aware that there will be a strong odor during the drying process. That odor may linger after drying has been complete.

. Individual pieces of food may not all dry at the same time. Foods that are appropriately dried should be removed before those that still require additional drying.

Always check all of the trays for food that are appropriately dried.

.If one tray of food is finished before the others, remove the dried food and return the empty tray to the unit rather than rearranging the trays.

.Do not add fresh fruits and vegetables to a partially dried load. This will add moisture and increase the drying time.

.Allow for continuous drying. Do not unplug the dehydrator in the middle of the drying circle and resume drying at a later time as this may result in poor quality and /or unsafe food.

Packaing and Storage

Dried foods need to be properly packaged to prevent reabsorption of moisture and microbial deterioration. Pack food in clean,dry, airtight containers.Glass jars or freezer

containers with tight-fitting lids are good for storage. Resealable plastic freezer bags are also acceptable.
.Store package dried food in a dry,cool location away from light. Higher temperatures and exposure to light will shorten the storage time and result in loss of quality and nutrients.
.Fruit leather/rolls should keep for up to 1 month at room temperature. Vegetables have about half the storage life as fruit. If food is to be kept longer,then store in a freezer.
.Package vegetables and fruits in separate storage containers to avoid flavor transfer.

How to Dehydrates Fruit and Fruit Rolls.
Dried fruits and fruit rolls(or leathers) are nutritious and portable snacks. Drying fruit intensifies the natural sweetness of the fruit because the moisture is removed.

Fruit
Selection and preparation.
Select fruits that are at the peak of the ripeness.Wash fruits to remove dirt and debris. There are many options when it comes to drying fruit and personal preference shoud be your guide. Fruits can be sliced,halved, or if small left whole will require the most drying time.
Slice fruit uniformly and in piece about 1/4 inch thick. Fruits that are left whole ,such as blueberries,cranberries and grapes, should be dipped in boiling water for 30-60 seconds and then plunged in ice water to crack the skin. This procedure will reduce the drying time.

Pretreatment
Many fruits will darked quickly once they are peeled and/or cut and will continue to darken even after the fruit is dried. This is due to the exposure of the natural enzymes in some fruits to air. There are several pretreatment options to prevent this discoloration Pretreatment is not necessary but is recommends to prevent discoloration .Some people may detect a slight flavor change with pretreated fruit. See the Fruit Drying Guide on page 6 to determine which fruit will benefit from the pretreatment. You may want to dry the different options and see which you prefer.
Ascorbic acid(Vitamin C)-Ascorbic acid, available in tablet or powdered form, is available at drugstores. Mix 2 1/2 tablespoons of powder ascorbic acid in 1 quart cold water. Vitamin C tablet(six 500mg.tablets equal 1 teaspoons ascorbic acid) should be crushed before mixing with water. Place cut fruit,such as bananas,peaches,apples,or pears, in mixture and soak for 10 minutes. Remove fruit and drain well before placing on drying trays.
Ascorbic acid mixture-These commercially available products,such as Mrs. Wages Fresh Fruit Preserver ,are a combination of ascorbic acid and sugar and are commonly used for fresh fruits and for canning and freezing Follow the manufacturers' directions for use of these mixture.
Lemon juice-Mix equal parts lemon juice and cold water. Place cut fruit in solution and soak for 10 minutes. Remove fruit and drain well before placing on drying trays.
Place piece of fruit on dehydrator trays in a single layer, close together but not touching or overlapping.Refer to the Fruit Drying Guide on page 6 for suggested preparation,and the drying times. Dry fruit at 135F or 57C.

Determining Dryness

Refer to the Fruit Drying Guide on page 6 and begin checking the fruit at the beginning of the average drying time range. Remove a few pieces of fruit from each dehydrator tray and allow to cool to room temperature. Fruits are acceptably dry when they are soft and pliable, but not sticky. Fruit folded in half should not stick together. Apple and banana slices can be dried until crisp, if desired. If fruits seem to have a lot of moisture remaining, recheck every 1 to 2 hours. If fruits appear to be almost done, check again in 30 minutes. Always check fruits from each tray.

Conditioning

After drying, allow fruit to cool for 30 minutes to 1 hour before packaging. Dried fruits may have uneven amounts of moisture remaining because of differences in the size of various pieces. Although fruit appears to be dry, there may still be moisture remaining in some of the individual pieces. Conditioning is a procedure that can be used to more evenly distribute moisture, which will reduce the chances of mold growth. It allows you to determine if you've removed enough moisture before you put it into storage. To condition, place the pieces of fruit loosely in a clean plastic or glass container and seal and let stand for 1 week. This will allow drier pieces of fruit to absorb excess moisture that may be present in other pieces. Daily shake the jar to separate the pieces and observe for condemnation. If condensation develops, remove the fruit and dehydrator for additional time. After conditioning, follow "Packaging and Storage" information on page 4.

Uses

Dried fruits make great snacks. They can also be added to trail mixes, cereals, muffins,breads, and other baked products. Dried fruit can be used as is or softened prior to use. To soften dried fruit, submerge in boiling water and soak for 5 minutes or place fruit in a steaming.

Fruit Rolls(Leather)

Fruit rolls(or fruit leather) are made by drying a thin layer of pureed fruit on a flat surface. Once dried, the fruit layer is pulled from the surface and rolled. The term leather derives from the leather-like texture of the pureed fruit once it is dried.

Almost any fruit or combination of fruit can be pureed and dried for fruit leather. The quality of the fruit leather depends on whether the fruit has a low or high amount of the naturally occurring starch called pectin. Fruits that have a high amount of pectin will make leathers that bond together in a solid sheet and easily peel, while fruits that have little pectin will flake and crack rather than peel. When making leather with fruits low in pectin, add another fruit that is high in pectin to improve the texture of the leather. Fruits low in pectin include cherries, citrus fruits, raspberries, and strawberries. When using a low pectin fruit with a high with a high pectin fruit, use equal parts of each to produce the best results.

Preparation

Use Fruit Roll Sheet to prepare fruit rolls. Apply a thin layer of vegetable oil or no-stick cooking spray to the fruit roll sheet.

Caution: If using cooking spray, be sure to spray away from the dehydrator base.

Use about 1½ cups of pureed fruit roll sheet.

Select ripe or slightly overripe fruit and remove any bruised areas. Wash fruit sand remove peel, seeds, and stems. Cut fruit into chunks and using a food processor or

blender, puree until smooth(applesauce consistency). To get the pureeing process started, you may need to add approximately 1 tablespoon of fruit juice or water.

If desired, fruit can be pretreated to preserve its natural color. Add 1½ teaspoons of lemon juice to each 1½ cups pureed fruit. See the Fruit Drying Guide on page 6 to determine which fruits will benefit from pretreatment.

The natural sweetness of fruit is intensified with drying. However, if preference is for a sweeter fruit roll, you can add honey, maple syrup, corn syrup, or sugar to the pureed fruit if desired. Try different amounts of sweeteners, staring with 1 tablespoon for each 1½ cups of fruit puree, to find your preference. Fruit with sweeteners added will take longer to dry than fruit that is not sweetened.Canned fruit can also be used to easily make fruit leather. Drain juice from fruit, saving juice for later use. Place fruit in food processor or blender and puree until smooth. Applesauce can be used directly from the container.

For frozen fruit, thaw and puree until smooth.

Pour pureed fruit on lightly oiled fruit roll sheet and spread with a spatula to form a uniform layer about ¼ inch thick. Place fruit roll sheet on dehydrator tray, set temperature to 135℉ or 57 ℃, and begin drying. Average drying time for all fruit rolls is 4 to 7 hours.

Determining Dryness

Acceptably dried fruit leather will be slightly tacky to the touch, but will not indent when touched in the center. Begin checking the fruit roll after 4 hours of drying. If drying more than one fruit roll, be sure to check all of the trays. If additional drying time is needed, recheck every 30 minutes.

While slightly warn, starting from the outer edge, carefully peel the fruit roll from the sheet. Loosely roll in plastic wrap or waxed paper and follow“packaging and storage” information on page 4. For immediate enjoyment, cut in strips or roll and cut into serving pieces.

Note:Remove fruit rolls sheets prior to cutting them.

FRUIT DRYING GUIDE

Dry fruit at 135℉ or 57 ℃

Drying times are highly variable depending on the type and amount of food, thickness, evenness of food pieces, humidity, air temperature personal preference, and even the age of the plant at the time of harvesting.

Fruit	Preparation	Pretreatment	Average Drying Time(hours)
Apples	Peel,if desired, core, and cut in rings or slices, ⅛ to ¼” thick.	Ascorbic acid, ascorbic, acid mixture or lemon juice	4-9

Apricots	Cut in half, remove pit, and cut in quarters or ¼” thick slices.	(see apples)	8-16
Bananas	Peel and cut into ¼” thick slices.	(see apples)	6-8
Blueberries	Remove stems Dip in boiling water for 30 to 60 seconds and then plunge in ice water to crack the skin.	None	9-17
Cherries	Remove stems and pit. Cut in half, chop, or leave whole.	None	15-23
Cranberries	Remove stems. Dip in boiling water for 30 to 60 seconds and then plunge in ice water to crack the skin.	None	10-18
Figs	Remove stems. Small figs can be left whole. Otherwise, cut in half. Dip whole figs in boiling water for 30 to 60 seconds and then plunge in ice water to crack the skin.	None	8-15
Grapes	Leave whole or cut in half.Dip whole grapes in in boiling water for 30 to 60 seconds and then plunge in ice water to crack the skin.	None	13-21
Kiwi	Peel and cut into ¼” to ⅜thick slices.	None	4-6
Nectarines	Cut in half and remove pit. MAY also quarter or slice ¼”thick	See apples	6-10(Slices) 36-48(halves or quarters)
Peaches	Peel if desired. Cut in half and remove pit.May also quarter or slice ¼” thick.	See apples	6-10(Slices) 36-48(halves or quarters)
Pears	Peel, core, and slice ¼” thick	See apples	7-13
Pineapple	Peel, core, and slice ¼” thick	None	5-12
Plums/ Prunes	Halve or quarter and remove pit.	None	8-15
Rhubarb	Trim and discard leaves. Cut stalk into ¼” slices	None	6-9
Strawberries	Remove the leafy crown. Halve or slice ¼” thick	None	6-12

Drying Vegetables

Dry vegetables at 125℉ or 50 ℃. Vegetables dry much faster than fruits. At the end of the drying period moisture loss is rapid. As a result, vegetables need to be checked often towards the ends of the end of the drying time to prevent over-drying. Food turns brown when it is over-dried. When drying smaller vegetables, such as peas or carrots, it is recommended that you place them on a mesh screen on the tray. A mesh screen will help prevent smaller foods from falling through the grates in the tray as they dehydrate. See information on page 3, “How to Use the Nonstick Mesh Screens.”

Selection and Preparation

Wash vegetables to remove dirt and debris. Trim vegetables to remove fibrous or woody portions or bruised and decayed areas, peel, and slice using the preparation information found on the Vegetable Drying Guide on page 7. Slice or cut vegetable into pieces that are uniform in size. See page 7 for pretreatment information about specific vegetables.

Pretreatment

The process of blanching involves subjecting vegetables to a high enough temperature to deactivate the enzymes. Blanching is necessary to stop the naturally occurring enzymes from causing loss of color and flavor during drying and storage. Blanching also relaxes the tissue walls so moisture can more readily escape during drying and enter during dehydrating; Blanching can be done in water or steam. Water blanching causes a greater loss of nutrients but is faster than steam blanching and achieves a more even heat penetration.

Steam Blanching- Fill a deep pot with water and bring to a boil. Place vegetables loosely in a basket or colander that will allow steam to freely circulate around the vegetables. Do not fill basket or colander with more than a 2 ½ inch layer of vegetables. Position the basket or colander in the pot, making sure it does not contact the boiling water. Cover with a close fitting lid. Steam for the time indicated in the Vegetable Drying Guide on page 7.

Water blanching –Fill a large pot ⅔ full with water. Cover and bring to a boil. Place vegetables loosely in a basket or colander and submerge in the boiling water. Cover and blanch for the time indicated in the Vegetable Drying Guide. Water should return to a boil in less than 1 minute. If not, too many vegetables were added to the basket; reduce the amount of vegetables added for the next batch.

Water blanch for the time indicated in the Vegetable Drying Guide below.

Immediately after steam or water blanching, dip the vegetables in cold water to quickly cool them. Drain the vegetables and arrange them in a single layer on the dehydrator trays. Refer to the Vegetable Drying Guide below for drying times.

Determining Dryness

Refer to the Vegetable Drying Guide below and begin checking the vegetables at the beginning of the average drying time range.

Remove a few pieces of vegetables from each dehydrator tray and allow to cool to room temperature. Test for dryness by breaking the pieces in half. Most vegetables will be crisp when appropriately dried and will break easily. If vegetables do not break easily, additional drying time is needed. If vegetables seem to have a lot of moisture remaining, recheck every 1 to 2 hours. If vegetables appear to be almost done, check again in 30 minutes. Always check vegetables from each tray.

Follow “Packaging and Storage” information on page 4.

VEGETABLE DRYING GUIDE

Dry vegetables at 125°F or 52°C.

Drying times are highly variable depending on the type and amount of food, thickness, evenness of food pieces, humidity, air temperature, personal preference, and even the age of the plant at the time of harvesting.

Vegetable	**Preparation**	**Pretreatment water blanching or steam blanching**	**Average Drying Time**
Asparagus	Cut into 1˝ pieces.	water 3½-4½ minutes	6-8 hours

		steam 4-5 minutes	
Beans, green/wax	Remove ends and strings. Cut into 1″ pieces.	water 2 minutes steam 2-2½ minutes	6-11 hours
Beets	Cook until tender. Cool and peel. Cut into shoestring strips ⅛″ thick.	None – Already cooked.	4-7 hours
Broccoli	Cut into serving pieces.	water 2 minutes steam 3-3½ minutes	4-7 hours
Carrots	Peel and cut off ends. Cut into ⅛″ to ¼″ slices.	water 3 minutes steam 3-3½ minutes	4-10 hours
Cauliflower	Cut into serving pieces.	water 3-4 minutes steam 4-5 minutes	5-8 hours
Celery	Trim ends. Cut into ¼″ slices.	water 2 minutes steam 2 minutes	2-4 hours
Corn, cut	Husk and remove silk. Blanch and cut corn from cob.	water 1½ minutes s team 2-2½ minutes	6-10 hours
Mushrooms	Wash and slice ⅜″ thick.	None	2-6 hours
Onions	Remove outer skin. Cut off top and root ends. Cut into ¼″ slices.	None	3-7 hours
Peas	Shell.	water 2 minutes steam 3 minutes	5-9 hours
Peppers and pimientos	Remove stem, core, and inner partitions. Cut into ¼″ strips.	None	5-10 hours
Potatoes	Peel and cut into ¼″ slices.	water 5-6 minutes steam 6-8 minutes	4-8 hours
Summer squash and zucchini	Trim ends. Cut into ¼″ slices.	water 1½ minutes steam 2½-3 minutes	4-6 hours
Tomatoes	Peel, if desired. Cut into sections ¾″ wide.	None	6-11 hours

Uses

Dried vegetables have a unique flavor and texture and are best used as ingredients for soups, stews, casseroles, and sauces rather than stand-alone side dishes. When using in soups, dried vegetables can be added without soaking. Dried vegetables used for other purposes need to be soaked before cooking. To soak, start with 1½ to 2 cups of boiling water for every 1 cup of dried vegetables. Soak for 1 to 2 hours or until vegetables have returned to nearly the same size they were before dehydrating. Additional water should be added as needed during the soaking process. After soaking, simmer the vegetables in the soaking water until tender, allowing excess water to evaporate.

Drying Herbs

Drying fresh herbs allows your to have a ready supply of economical herbs that are available to use all trough the year. To retain the best flavor of your herbs, it is recommended that you dry them at the lowest temperature setting, 95°F or 35 °C.

Selection and Preparation

Pick herbs for drying just before the flowers first open. These herbs will be most flavorful. The best time to pick herbs is early morning just after the dew has evaporated. Rinse leeaves and stems in cool water to remove any dust or insects and then gently shake to remove excess water. Remove dead and bruised leaves or stems. Large leafed herbs, such as basil, sage and mint, should be removed from their stems for faster drying. Smaller leafed herbs can be left on their stem and removed after drying. Placing the herbs on a mesh screen will help prevent them from

falling through the grates in the tray as they dehydrate.

Determining Dryness

Herbs are acceptably dry when they are crispy and crumble easily. Refer to the Herb Drying Guide below and begin checking the herbs at the begining of the average drying time range. Remove a few herbs from each dehydrator tray and allow to cool to room temperature. If the herbs do not crumble easily, recheck every hour.

Packaging and storage

Dried leaves are best stored whole and then crumbled when needed. Follow "packaging and storage" information on page 4.

Uses

Most dried herbs are 3 to 4 times stronger than the fresh herbs, therefore when using dried herbs in a recipe that calls for fresh herbs, use 1/4 to 1/3 of the amount called for in the recipe.

HERB DRYING CUIDE

Dry herbs at 95°F or 35 °C.

Herb	Average drying time	Herb	Average drying time
Basil leaves	10-15 hours	Mint leaves	9-14 hours
Bay leaves	5-7 hours	Oregano leaves	9-12 hours
Chives	9-15 hours	Parsley leaves	6-8 hours
Cilantro leaves	6-8 hours	Rosemary leaves	8-12 hours
Dill leaves	3-5 hours	Sage leaves	12-16 hours
Fennel	3-5 hours	Tarragon leaves	5-7 hours
marjoram	9-12 hours	Thyme leaves	4-6 hours

Break veins to speed drying

Drying Jerky

Homemade jerky is a flavorful dried meat product that is especially popular with outdoor sports enthusiasts because it is light and easy to transport. Jerky can be made from almost any lean meat, including beef, pork, or venison.

Whenever handling meat, basic food safety precautions need to be observed.

. Wash hands thoroughly before and after handling raw meat.

. Keep meat refrigerated or frozen unitl ready to use.

. Raw meat and its juice should be kept away from other foods. Wash cutting boards, utensils, counters, etc. With hot, soapy water after contact with raw meat. After washing, sanitize with a solution of 1 tablespoon chlorine bleach per gallon of water. Allow surface to air dry.

. Marinate meat under refrigeration. Discard marinade after meat is removed.

.Keep raw meat and dried jerky separate.

Preparing Jerky from Meat strips

Select lean meats such as beef and venison sirloin, rump, and round cuts and pork loin and ham cuts. Trim meat of visible fat, connective tissue, and gristle. Freeze meat until firm, but not solid, to make slicing easier. Slice meat into strips that are 1/4 inch thick, 1 inch wide, and 5 to 6 inches long. Slicer meat across the grain for a more tender jerky or with the grain for a chewier jerky.

Place marinade and meat strips in a resealable plastic storage bag. Seal bag and shake to thoroughly coat the meat strips. Refrigerate for 8 to 12 hours. Turn bag often

to evenly coat the meat strips.

Refer to the note on page & about cooking the meat before or after dehydrating. For a more desirable texture, cook meat after dehydration.

Meat that is precooked prior to dehydrating will have shorter drying times; however, the end product will have a dry, crumbly texture.

If cooking the meat before dehydrating is preferred, follow the instructions below:

Cooking meat before dehydrating - After marinating meat strips, place meat strips and liquid marinade into a shallow pan. If no liquid remains, add enough water to cover meat strips. Bring liquid to a boil for 5 minutes.

Remove meat strips from marinade, drain, and then position strips on dehydrator trays. Position strips on dehydrator trays close together, but not overlapping. Dry jerky at 160℉ or 71℃ for 4 to 8 hours. See “Determining Dryness” information below.

If you did not cook the meat prior to dehydrating, cook it after, following the instructions below:

Cooking meat after dehydrating - Preheat oven until the internal temperature is 275℉. (For an accurate temperature reading, check with an oven thermometer.) Remove jerky strips from dehydrator trays and place on a baking sheet close together, but not touching. Heat jerky in preheated oven for 10 minutes. Remove jerky from baking sheet and cool to room temperature.

Packaging and Storage

After cooling, pat jerky with paper toweling to remove any fat droplets which may form on the jerky. Following “Packaging and Storage” information on page 4. Jerky can be stored 1 to 2 months at room temperature. However, to maintain the best flavor and quality, store in the refrigerator or freezer.

Jerky Marinade

1½ -2 pounds of lean meat

¼ cup soy sauce

1 tablespoon Worcestershire sauce

1 teaspoon hickory smoke-flavored salt

½ teaspoon onion powder

¼ teaspoon garlic powder

¼ teaspoon black pepper

Combine all ingredients in a small bowl and follow “Preparing Jerky from Meat Strips” instructions beginning on page 8.

Care and Cleaning

1. Remove plug from wall outlet before cleaning.
2. Wash the dehydrator trays and cover in warm water and a mild detergent or wash in a dishwasher.

The fruit roll trays and the mesh screens should be washed in warm, sudsy water. Do **NOT** wash these parts in a dishwasher.

If necessary, a soft brush may be used to loosen dried on food particles. Do not use steel wool scouring pads or abrasive cleaners on any of the dehydrator parts.

3. Wipe the dehydrator base with a soft, damp cloth. DO NOT IMMERSE THE DEHYDRATOR BASE IN WATER OR OTHER LIQUID.

The screen which covers the center hub on the dehydrator platform lifts off for cleaning, if needed. Wash in warm water, dry thoroughly, reposition over hub, and snap in place.

Storing the Dehydrator

Before stacking the trays onto the base for storage, turn the base upside down and wrap the cord around the center hub, securing the cord under the clips.

For compact storage, stack the trays onto the base so all of the trays with handles are upside down (raised ribs facing up) and all of the trays without handles are smooth side up. Once all of the trays are stacked onto the base, turn the cover upside down and place on top of the trays.



ENVIRONMENT

CAUTION :

Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

FRANCAIS

Déshydrate fruits, légumes, herbes et épices.
Fait la viande séchée et les rouleaux de fruits.
Contrôle numérique de la température et de la minuterie pour des temps et des températures de séchage précis.
Six plateaux de séchage inclus pour une grande capacité de séchage. S´étend jusqu'à 12 plateaux.
Est équipé d´un plateau de rangement compact.

INSTRUCTIONS

Les instructions suivantes sont importantes et recommandées par la plupart des fabricants d'appareils portables.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Pour réduire le risque de blessures ou de dommages, les précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées lors de l'utilisation des appareils électriques, en plus des instructions données ci dessous:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons pour manipuler l´appareil.
3. Pour éviter les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base du déshydrateur dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une supervision rapprochée est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Débranchez la prise lorsque l´appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez le déshydrateur refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces ou avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l´appareil en cas de dysfonctionnement ou dommage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord de la table ou du plan de travail. Le cordon d´alimentation ne dois pas entrer en contact avec des surfaces chaudes ou humides.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ni dans un four chauffé.
11. Ne jamais utiliser cet appareil pour déshydrater les aliments qui contiennent de l'alcool ou qui ont été marinés dans de l'alcool.
12. N'utiliser cet appareil que pour l'usage prévu.

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

Ce produit est prévu pour un usage exclusivement domestique.

Avant la première utilisation:
Familiarisez-vous avec le déshydrateur alimentaire et lisez attentivement ce manuel d´instructions. Au déballage, votre déshydrateur alimentaire sera dans la position de stockage. Retirez les plateaux du déshydrateur et le couvercle de la base afin de les laver selon les instructions "Entretien et nettoyage" que vous trouverez sur la page 15.

Comment assembler et préparer les plateaux pour la déshydratation

1. Retirer les plateaux et le couvercle de l'unité.
2. Retourner la base d'alimentation et localiser le cordon pour le dérouler de la base.
3. Fixer la base, face vers le haut, sur une surface sèche. Pour fonctionner correctement, le déshydrateur doit avoir suffisamment d'air; par conséquent, assurez-vous que la base et le couvercle d'aération ne sont pas obstruées. Ne jamais placer le déshydrateur sur un tapis ou une serviette.
4. Notez que chaque plateau présente une face lisse d'un côté et une face

nervurée de l´autre. Les aliments doivent être placés sur le côté lisse. La face nervurée doit toujours être orientée vers le bas.

5. Saisissez un des plateaux équipés poignées, Placez-le sur le plan de travail de sorte que les mots "THIS SIDE UP”, qui sont moulés sur les poignées, soient vers le haut. Disposez une seule couche de nourriture sur le plateau.

6. Placez le plateau rempli sur la base d'alimentation. Le premier plateau placé sur la base d'alimentation doit avoir des poignées.

7. Sélectionnez un plateau sans poignées. Chargez la nourriture sur la surface lisse et empilez le plateau sans poignées sur le plateau avec poignées.

8. Continuer à remplir et empiler les plateaux, en alternant plateaux avec et sans poignées.

9. Placez le couvercle transparent sur les plateaux empilés de sorte que les mots "THIS SIDE UP”, qui sont moulés sur le couvercle, soient vers le haut.

Pour la déshydratation, empiler les plateaux sur la base comme illustré

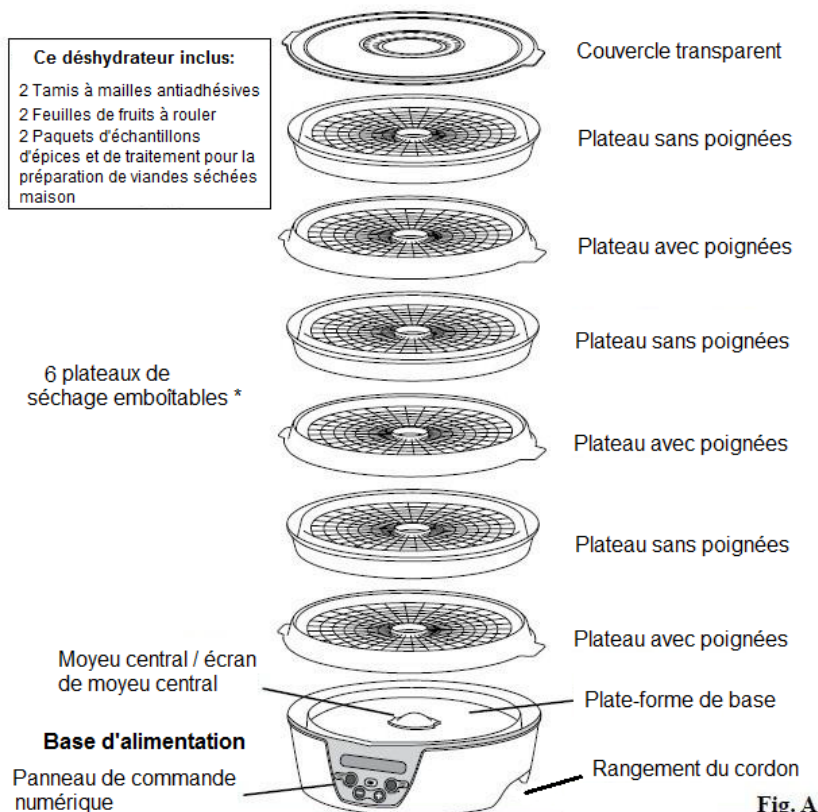


Fig. A

Placez les aliments sur la surface lisse

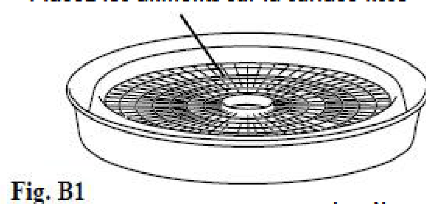


Fig. B1

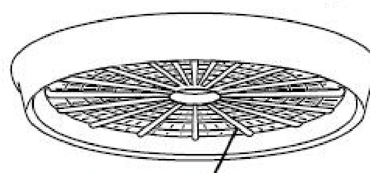


Fig. B2

Les Nervures en relief doivent être orientés vers le bas

Comment utiliser la commande numérique

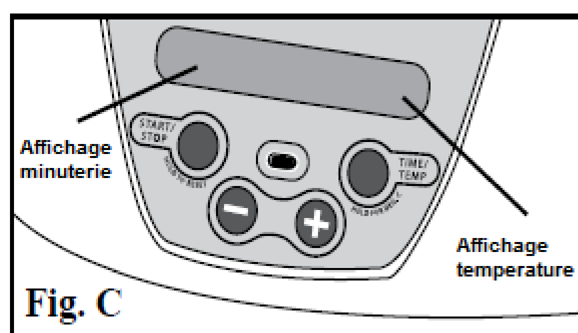


Fig. C

La commande numérique (Fig.c) permet un ajustement facile du réglage de la température de déshydratation. En outre, le déshydrateur s'éteindra automatiquement lorsque le délai est écoulé.

Pour ajuster la température

1. Appuyez sur le bouton TIME/TEMP et la température se met à clignoter dans la fenêtre d'affichage (si l'heure clignote, appuyez de nouveau sur la touche TIME / TEMP.)
2. Appuyez sur le bouton + ou - pour sélectionner la température désirée. Pour changer rapidement la température, maintenez enfoncé le bouton + ou -. La température du déshydrateur peut être réglée entre 32° C et 70° C soit 90° F et 165° F.

Remarque: Pour passer de Fahrenheit à Celsius, maintenez enfoncé le bouton TIME / TEMP.

Pour régler la minuterie (30 minutes à 48 heures)

1. Appuyez sur le bouton TIME / TEMP et 00:00 commencera à clignoter (si la température clignote, appuyez de nouveau sur le bouton TIME / TEMP).

Remarque: Si le symbole ---- apparaît, l'unité est en mode "Count up" (mode permettant 48h de fonctionnement continu). Maintenez le bouton START / STOP pour le réinitialiser et afficher 00:00.

2. Appuyez sur le bouton + ou - jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche. Si vous maintenez les boutons + ou -, le temps va changer rapidement. Pour réinitialiser le temps et afficher 00:00， maintenez enfoncé le bouton STOP / START.
3. Une fois que vous avez réglé le temps et la température désirés, appuyez sur le bouton START / STOP pour mettre le déshydrateur en marche. À tout moment, vous pouvez ajuster le temps ou la température en utilisant les boutons TIME / TEMP et + ou - . Vous pouvez aussi arrêter le déshydrateur à tout moment en appuyant sur le bouton START / STOP.
4. Le déshydrateur s'éteindra automatiquement une fois le temps paramètre expiré et le voyant vert clignotera. Lorsque cela se produit, vérifiez que la déshydratation souhaitée est obtenue. Si la déshydratation est terminée, retirez la nourriture du déshydrateur. Si du temps de séchage supplémentaire est nécessaire, suivez les étapes précédentes de 1 à 3 pour continuer la déshydratation.

Pour utiliser le mode "Count up" (allant jusqu´à 48 heures).

1. Si START / STOP est pressée avec 00:00 montrant l'affichage de la minuterie, le déshydrateur s'allume et l'appareil commence à compter en secondes pour la première minute. Après 59 secondes, le temps s'affiche en heures et minutes (HH:MM).
2. À tout moment, la température peut être réglée avec le bouton + ou -. Remarque: le temps n´est pas réglable lorsque la minuterie est en mode count-up.
3. À tout moment, vous pouvez arrêter le déshydrateur en appuyant sur le bouton START / STOP. Pour réinitialiser le temps de 00:00, maintenez la touche START / STOP.
4. L'appareil s'arrête automatiquement après 48 heures.

Comment utiliser les tamis à mailles anti-adhésives

les tamis flexible s'adapte aux plateaux du déshydrateur pour empêcher les aliments qui deviennent très petits lorsqu'ils sont séchés (ex: herbes, baies, etc) de tomber à travers les grilles du plateau. Les tamis peuvent également être utilisé pour le séchage des aliments qui collent aux grilles, tels que les bananes ou les tomates. Positionnez le tamis sur le plateau du déshydrateur et placez la nourriture que vous voulez faire sécher sur le tamis. Une fois que la nourriture est déshydratée, soulevez le tamis du plateau (utilisez les découpes sur le côté du tamis pour le lever). Retirez les aliments. Utilisez la flexibilité du tamis pour déloger les aliments qui ont tendance à coller en se déshydratant.

Comment utiliser les feuilles à rouleau de fruits

Une feuille à rouleau de fruits doit être utilisée lors la fabrication de rouleaux de fruits, de bandes fraiches, congelées ou fruits en conserve. Reportez-vous à la page 6 pour obtenir des instructions sur la fabrication de rouleaux de fruits.

Déshydratation: informations générales

Mesures de sécurité:

Se laver les mains avant de préparer la nourriture pour la déshydratation. Bien nettoyer les ustensiles, les planches à découper et les plans de travail qui vont être utilisés pour la préparation des aliments. Laver les aliments avant de les préparer pour la déshydratation.

Lors de la sélection de la nourriture pour le séchage, choisissez ceux qui sont au pic de leur qualité gustative. Évitez les fruits et légumes verts ou trop mûrs. Retirez toutes les parties meurtries ou tachées des aliments avant de les déshydrater.

Pour un séchage uniforme, coupez les aliments à des tailles, formes, et épaisseurs uniformes.

Le temps de séchage sont très variables selon le type et la quantité de nourriture, l'épaisseur et l'uniformité des morceaux, l'humidité et la température de l'air, vos préférences personnelles et même l'âge de la plante au moment de la récolte. C'est pourquoi tout au long du livre, vous remarquerez une série de temps moyens de séchage. Dans certains cas, vous pouvez trouver que vous devrez peut-être sécher vos aliments pour des périodes plus ou moins longues que celles recommandées. Pour de meilleurs résultats, commencez à vérifier l´état de déshydratation au début de l'intervalle indiqué dans les instructions. Vous pourrez ensuite évaluer à quelle fréquence vérifier selon la façon dont le séchage progresse et l´aliment à déshydrater. Avec certains aliments, tels que des herbes, cela peut signifier toutes les 10 minutes, et avec d'autres aliments, comme les fruits, cela peut signifier toutes les 1-2 heures.

La déshydratation empêche la croissance microbienne, cependant, la réaction chimique provoquée par les enzymes dans les fruits et légumes peut se produire à moins que le produit soit traité avant le séchage. Le traitement permettra d'éviter ou de minimiser les changements indésirables de couleur et la texture pendant le séchage et le stockage. Voir les sections spécifiques pour le traitement recommandé.

Placer les aliments en une seule couche sur les plateaux. Ne laissez pas la nourriture se toucher ou se chevaucher.

Lors du séchage des aliments à forte odeur, comme les oignons et l'ail, soyez conscient qu'il y aura une forte odeur pendant le processus de séchage. Cette odeur peuvent persister après que le séchage soit complété.

Des pièces individuelles de nourriture ne sont pas tous sèches en même temps. Les aliments qui sont séchées de manière appropriée doivent être enlevés avant celles qui nécessitent encore un séchage supplémentaire.

Toujours vérifier tous les plateaux pour les aliments qui sont séchés de manière appropriée.

Si un plateau de nourriture est terminé avant les autres, retirez la nourriture séchée et remettez le plateau vide dans la machine plutôt que de réorganiser les plateaux.

N'ajoutez pas de fruits et légumes frais à une charge partiellement sèche. Cela va ajouter de l'humidité et augmenter le temps de séchage.

Permettre un séchage en continu. Ne débranchez pas le déshydrateur au milieu du cycle de séchage pour le reprendre ultérieurement car cela peut détériorer la qualité des aliments ou même rendre leur consommation dangereuse dans certains cas.

Conditionnement et stockage

Les aliments séchés doivent être correctement emballés pour prévenir la réabsorption de l'humidité et la prolifération microbienne. Emballez la nourriture dans des récipients hermétiques, propres et déshydratés. Les bocaux en verre ou récipients de congélation avec couvercles hermétiques sont adaptés au stockage. Les sacs de congélation en plastique refermables sont également acceptables.

Conservez les aliments séchés emballés dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière. Des températures plus élevées et l'exposition à la lumière, peuvent raccourcir le temps de conservation et entraîner une perte de qualité et de nutriments.

Les cuirs ou rouleaux de fruits se conservent jusqu'à un mois à température ambiante. Les légumes ont environ la moitié de la durée de conservation des fruits. Si vous voulez conserver la nourriture plus longtemps, placez la dans un congélateur.

Les fruits et les légumes doivent être emballés dans des récipients séparés pour

éviter le transfert de saveur.

Comment Déshydrater les fruits et les rouleaux de fruits.
Les fruits déshydratés et les rouleaux ou cuirs de fruits sont des collations nutritives et portables. Le séchage des fruits intensifie la douceur naturelle du fruit parce que l'humidité est retirée.

Fruits
Sélection et préparation.
Sélectionnez les fruits qui sont à l'apogée de leur maturité. Lavez les fruits pour enlever la saleté et les débris. Il y a beaucoup d'options quand il s'agit de séchage de fruits: laissez vous guider par vos préférences personnelles. Les fruits peuvent être tranchés, coupés en deux, ou s´ils sont petits, laissé entiers mais il leur faudra plus de temps de séchage.
Trancher les fruits uniformément en pièces d'environ 1 demi centimètre d'épaisseur. Les fruits qui sont laissés entiers, comme les bleuets, les canneberges et les raisins, doivent être trempées dans l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes, puis plongés dans de l'eau glacée pour casser la peau. Ce procédé permettra de réduire le temps de séchage.

Traitement
Beaucoup de fruits vont s'assombrir rapidement une fois qu'ils sont pelés et / ou coupées et continueront à s'assombrir, même après que le fruit soit séché. Cela est dû à l'exposition des enzymes naturelles dans certains fruits à l'air. Il y a plusieurs options de traitement pour empêcher cette décoloration. Le traitement n'est pas nécessaire, mais est recommandé pour prévenir la décoloration. Certaines personnes peuvent détecter un léger changement de saveur avec les fruits traités. Voir le Guide de séchage de fruits à la page 9 pour déterminer quels fruits bénéficieront du traitement. Vous pouvez essayer les différentes options et voir ce que vous préférez.
L'acide ascorbique (Vitamine C) - L'acide ascorbique, disponible en comprimés ou sous forme de poudre, disponible dans les pharmacies. Mélanger 2 cuillères et demi à soupe de poudre acide ascorbique dans 1 quart d'eau froide. Le comprimé vitamine C (6 comprimés de 500mg égalent 1 cuillère à café d'acide ascorbique) devrait être écrasé avant de les mélanger avec de l'eau. Placez les fruits coupés, comme les bananes, pêches, pommes, poires, etc, dans le mélange et laisser tremper pendant 10 minutes. Retirer les fruits et bien les égoutter avant de les placer sur les plateaux de séchage.
Mélange d'acide ascorbique - Ces produits disponibles dans le commerce, comme Mrs. Wages Fresh Fruit Preserver, sont une combinaison d'acide ascorbique et de sucre, ils sont couramment utilisés pour les fruits frais, pour la conserve et la pour la congélation Suivez les instructions du fabricant pour l'utilisation de ces mélanges.
Le jus de citron - Mélange à part égales de jus de citron et d'eau froide. Placez les fruits coupés dans la solution et laisser tremper pendant 10 minutes. Retirez les fruits et égouttez-les bien avant de les placer sur les plateaux de séchage.
Placez les morceaux de fruit sur les plateaux du déshydrateur en une seule couche, rapprochés mais sans se toucher ou se chevaucher. Reportez-vous au Guide de séchage de fruits à la page 9 pour la préparation suggérée, et les temps de séchage. Séchage des fruits à 135 ° F ou 57 ° C.

Détermination de la déshydratation
Reportez-vous au Guide de séchage de fruits à la page 9 et commencez par vérifier le fruit au début de la fourchette moyenne de temps de séchage. Retirez quelques morceaux de fruit de chaque plateau du déshydrateur et laissez refroidir à température ambiante. Les fruits déshydratés sont correctement déshydratés quand ils sont doux et souples, mais non collants. Les Fruits pliés en deux ne doivent pas coller ensemble. Les pommes et les bananes tranchées peuvent être séchées jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, si désiré. Si les fruits semblent avoir beaucoup d'humidité restante, vérifiez toutes les 1 à 2 heures. Si les fruits semblent être presque terminés, vérifiez à nouveau dans 30 minutes. Vérifiez toujours les fruits de chaque plateau.

Conditionnement
Après séchage, laisser les fruits refroidir pendant 30 minutes à 1 heure avant

l'emballage. Les fruits déshydratés peuvent avoir des quantités inégales d'humidité restant en raison des différences dans la taille et des différentes pièces. Bien que les fruits semblent être déshydratés, il peut encore y avoir de l'humidité restante dans certaines des pièces individuelles. Le conditionnement est une procédure qui peut être utilisée pour répartir plus uniformément l'humidité, ce qui réduit les chances de développement de moisissures. Il vous permet de déterminer si vous avez retiré assez d'humidité avant de le conditionner. Pour le conditionnement: placez les morceaux de fruits en vrac dans un récipient en plastique ou en verre propre, scellez et laissez reposer pendant 1 semaine. Cela permettra aux morceaux de fruits les plus déshydratés d'absorber l'excès d'humidité présent dans d'autres pièces. Secouer quotidiennement le bocal pour séparer les pièces et observer une condensation. En cas de condensation, retirez les fruits et placez les dans le déshydrateur pour un temps de séchage supplémentaire. Après conditionnement, suivre les instructions fournies dans la partie "conditionnement et stockage" sur les pages 5 et 6 pour bien conserver vos aliments.

Suggestions d´utilisation
Les fruits déshydratés font d'excellentes collations. Ils peuvent également être ajoutés aux mélanges montagnards, céréales, muffins, pains et autres produits de boulangerie. Les fruit séchés peuvent être utilisés tels quels ou adoucis avant utilisation. Pour adoucir les fruits déshydratés, immergez-les dans l'eau bouillante et laissez-les tremper pendant 5 minutes ou placez les fruits dans un traitement à la vapeur.

Rouleaux de fruits (ou Cuir de fruits)
Les rouleaux de fruits (ou Cuir de fruits) sont faits en déshydratant une mince couche de purée de fruits sur une surface plane. Une fois déshydratée, la couche de fruit est soulevée et roulée. Le terme “cuir de fruits” dérive de la texture semblable à du cuir de la purée de fruits, une fois déshydratée.
La plupart des fruits ou combinaison de fruits peuvent être réduits en purée et déshydratés pour le cuir de fruits. La qualité du cuir de fruits dépend de la quantité d’amidon, aussi appelé “pectine naturelle” que contient le fruit. Les fruits qui ont une grande quantité de pectine donneront des cuirs qui se lient, forment une feuille solide et se détachent facilement, tandis que les fruits qui ont peu de pectine s'écaillent et se cassent plutôt que de se détacher. Pour la fabrication de cuir avec des fruits faibles en pectine, il est recommandé de les mélanger à fruit riche en pectine pour améliorer la texture du cuir. Les fruits faibles en pectine comprennent les cerises, les agrumes, les framboises et les fraises. Lorsque vous mélangez des fruits contenant une quantité de pectine différente, utilisez-en des quantités égales pour de meilleurs résultats.

Préparation
Utilisez les feuilles à rouleaux de fruits pour préparer des rouleaux de fruits. Appliquez une fine couche d'huile végétale ou utilisez un aérosol de cuisson anti-adhésive sur la feuille à rouleau de fruits.

Prudence: Si vous utilisez un aérosol de cuisson, pulvérisez-le loin de la base du déshydrateur.

Utilisez environ 1 tasse et demi de purée de fruits.

Sélectionnez les fruits mûrs ou légèrement trop mûrs et supprimez toutes les zones meurtries. Lavez les fruits et retirez la peau, les graines et les tiges. Coupez les fruits en morceaux et à l'aide d'un robot culinaire ou au mélangeur, réduisez-les en purée lisse (consistance de la compote de pommes). Selon les fruits choisis, il se peut que vous deviez rajouter une cuillère à soupe de jus ou d´eau pour permettre la réduction en purée.

Si vous le souhaitez, les fruits peuvent être traités pour préserver leur couleur naturelle. Ajouter 1 cuillères et demi à café de jus de citron pour chaque tasse et

demi de fruits en purée. Voir le Guide de séchage de fruits à la page 9 pour déterminer quels fruits bénéficieront du traitement.

La douceur naturelle du fruit est intensifiée avec le séchage. Cependant, si vous souhaitez obtenir un rouleau de fruit doux vous louver ajouter du miel, du sirop d'érable, du sirop de maïs, du sucre ou des fruits en purée. Essayez différentes quantités d'édulcorants pour trouver le gout désiré: commencez par une cuillère à soupe pour chaque tasse et demi de purée de fruits. La déshydratation de fruits édulcorés sera plus longue. Les fruits en conserve peuvent également être utilisés pour faire du cuir de fruits. Égoutter le sirop des fruits et le gardez-le pour d´autres utilisations. Placez les fruits dans un robot culinaire ou un mélangeur et réduisez-les en purée lisse. La compote de pommes peut être utilisée directement à partir du récipient.

Pour les fruits congelés, les décongeler avant de les réduire en purée lisse.

Verser la purée de fruits sur la feuille de rouleau de fruits légèrement huilée et étalez-la avec une spatule pour former une couche uniforme d'environ 6mm d'épaisseur. Placez la feuille pour rouleau de fruits sur le plateau du déshydrateur, régler la température à 135 ° F ou 57 ° C, et commencez la déshydratation. Temps de séchage moyen pour tous les rouleaux de fruits est de 4 à 7 heures.

Identifier le stade de déshydratation

Le cuir de fruits est prêt lorsqu´il est légèrement collant au toucher, mais ne pas creux dans le centre. Commencer à vérifier le rouleau de fruits au bout de 4 heures de séchage. Si vous déshydratez plusieurs rouleaux de fruits, n'oubliez pas de vérifier tous les plateaux. Si un temps de séchage supplémentaire est nécessaire, vérifiez toutes les 30 minutes.

Encore légèrement chaude, soulevez soigneusement le rouleau de fruits de la feuille à partir du bord extérieur. Placez le rouleau dans un film plastic transparent ou de papier ciré et suivez les instructions de "conditionnement et de stockage" sur les pages 5 et 6. Vous pouvez les déguster immédiatement, coupés en lanières ou roulés et coupés en portions.

Remarque: Retirer les feuilles à rouleaux de fruits avant de les découper.

GUIDE DE SÉCHAGE DES FRUITS

Séchage des fruits à 135 ° F ou 57 ° C

Le temps de séchage sont très variables selon le type et la quantité de nourriture, l'épaisseur et l'uniformité des morceaux, l'humidité et la température de l'air, vos préférences personnelles et même l'âge de la plante au moment de la récolte.

Fruits	**Préparation**	**Traitement**	**Temps de séchage moyen (heures)**
Pommes	Peler, évider et couper en rondelles ou en tranches de 3mm à 6mm d'épaisseur.	L'acide ascorbique, mélange acide ou de jus de citron.	4-9

Abricots	Couper en deux, enlever le noyau et couper en quartiers ou tranches épaisses de 6mm.	L'acide ascorbique, mélange acide ou de jus de citron.	8-16
Bananes	Peler et couper en tranches épaisses de 6mm.	L'acide ascorbique, mélange acide ou de jus de citron.	6-8
Myrtilles	Retirer les tiges, tremper dans l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes, puis plonger dans de l'eau glacée pour casser la peau.	None	9-17
Cerises	Retirer les tiges et les noyaux. Couper en deux, hacher, ou laisser entières.	None	15-23
Canneberges	Retirer les tiges, tremper dans l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes, puis plonger dans l'eau glacée pour casser la peau.	None	10-18
Figues	Retirer les tiges. Les petites figues peuvent être laissées entières ou coupées en deux. Tremper les figues entières dans l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes, puis plonger dans l'eau glacée pour casser la peau.	None	8-15
Raisins	Laisser entiers ou coupés en deux. Tremper les raisins entiers dans l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes, puis plonger dans l'eau glacée pour casser la peau.	None	13-21
Kiwi	Peler et couper en tranches épaisses de 6mm à 9mm.	None	4-6
Nectarine	Couper en deux et enlever le noyau. Peut également être coupée en quart ou en tranches de 6mm d'épaisseur	L'acide ascorbique, mélange acide ou de jus de citron.	6-10(tranches) 36-48(moitiers ou quarts)
Pêches	Peler si désiré. Couper en deux et enlever le noyau. Peut être également coupé en quart ou tranche de 6mm d'épaisseur.	L'acide ascorbique, mélange acide ou de jus de citron.	6-10(tranches) 36-48(moitiers ou quarts)

Poires	Peler, évider et couper en tranches de 6mm d'épaisseur	L'acide ascorbique, mélange acide ou de jus de citron.	7-13
Ananas	Peler, évider et couper en tranches de 6mm d'épaisseur	None	5-12
Prunes / Pruneaux	Couper en deux ou en quart et enlever le noyau.	None	8-15
Rhubarbe	Couper et jeter les feuilles. Couper la tige en tranches de 6mm d´épaisseur	None	6-9
Fraises	Retirer la couronne de verdure. Couper en deux ou en tranches de 6mm d'épaisseur.	None	6-12

Déshydratation des légumes
Déshydratation des légumes à 125 ° F ou 50 ° C.
Le séchage des légumes est beaucoup plus rapide que pour les fruits. À la fin de la période de séchage la perte d'humidité est rapide. En conséquence, les légumes doivent être vérifiés souvent vers la fin de la durée de séchage pour éviter un séchage excessif. La nourriture brunit lorsqu'elle est trop déshydratée. Lors de la déshydratation de petits légumes, comme les pois ou des mini carottes, il est recommandé de les placer dans un tamis à mailles sur le plateau. Un tamis à mailles aidera à éviter que les petits aliments tombent à travers les grilles lorsqu´ils sont déshydratés. Voir les instructions à la page 4 sur «Comment utiliser les tamis à mailles anti-adhésive.”

Sélection et préparation
Laver les légumes pour enlever la saleté et les débris. Couper les légumes pour éliminer les parties fibreuses ou ligneuses ou bien des zones meurtries ou cariées, peler et trancher en suivant les informations de préparation qui se trouvent à la page 12. Trancher ou couper légumes en morceaux de taille uniforme. Voir page 12 également, pour des informations spécifiques sur le traitement des légumes.

Traitement
Le processus de blanchiment consiste à soumettre les légumes à une température suffisamment élevée pour désactiver les enzymes. Le blanchiment est nécessaire afin d'arrêter les enzymes naturelles de causer la perte de la couleur et de la saveur pendant le séchage et le stockage. Le blanchiment détend aussi les parois des tissus afin que l'humidité puisse plus facilement s'échapper pendant le séchage et de commencer la déshydratation; Le blanchiment peut être effectué dans de l'eau chaude ou de la vapeur. Le blanchiment à l'eau entraîne une plus grande perte de nutriments, mais est plus rapide que le blanchiment à la vapeur qui réalise une pénétration plus uniforme de la chaleur.
Blanchiment vapeur - remplir une casserole profonde avec de l'eau et porter à ébullition. Placer les légumes en vrac dans un panier ou une passoire qui permette à la vapeur de circuler librement autour des légumes. Ne pas remplir le panier ou une passoire avec une couche de plus de 6,5cm de légumes. Positionner le panier ou une passoire sur la casserole, en se assurant qu'il ne touche pas l'eau bouillante. Couvrir avec un couvercle étanche. Blanchir à la vapeur suivant le temps indiqué dans le Guide de séchage des légumes à la page 12.

Blanchiment à l'eau - remplir une grande casserole aux 2/3 d´eau. Couvrir et porter à ébullition. Placer les légumes en vrac dans un panier ou une passoire et plonger dans l'eau bouillante. Couvrir et faire blanchir suivant le temps indiqué dans le Guide de séchage des légumes à la page 12. L'eau devrait revenir à ébullition en moins de

1 minute. Dans le cas contraire, trop de légumes ont été ajoutés dans le panier, réduisez la quantité de légumes et ajoutés-les dans le lot suivant.
Blanchissez à l'eau suivant l'heure indiquées dans le Guide de séchage des légumes ci-dessous.
Immédiatement après le blanchiment à la vapeur ou à l'eau, tremper les légumes dans l'eau froide pour les refroidir rapidement et arrêter la cuisson. Égoutter les légumes et les disposer en une seule couche sur les plateaux du déshydrateur. Reportez-vous au Guide de séchage des légumes ci-dessous pour les temps de séchage.

Détermination de la sécheresse
Reportez-vous au Guide de séchage des légumes ci-dessous et commencez la vérification des légumes au début de la fourchette moyenne de temps de séchage.
Retirez quelques morceaux de légumes à partir de chaque plateau du déshydrateur et laissez-les refroidir à température ambiante. Testez l´état de déshydratation en brisant les morceaux en deux. La plupart des légumes seront croustillants lorsqu'ils sont déshydratés correctement et se briseront facilement. Si les légumes ne cassent pas facilement, un temps de séchage supplémentaire est nécessaire. Si les légumes semblent avoir beaucoup d'humidité restante, vérifier toutes les 1 à 2 heures. Si les légumes semblent être presque terminé, vérifiez à nouveau dans 30 minutes. Toujours vérifier légumes de chaque plateau.
Suivez les instructions de "conditionnement et stockage" sur les pages 5 et 6.

GUIDE DE SÉCHAGE DES LÉGUMES

Séchage des légumes à 125 ° F ou 52 ° C.

Le temps de séchage sont très variables selon le type et la quantité de nourriture, l'épaisseur et l'uniformité des morceaux, l'humidité et la température de l'air, vos préférences personnelles et même l'âge de la plante au moment de la récolte.

Légumes	**Préparation**	**Prétraitement blanchiment à l'eau ou blanchiment à la vapeur**	**Temps de séchage moyen (heures)**
Asperges	Coupez-les en morceaux de 2,5cm d´épaissuer.	À l'eau: de 3½ à 4½ minutes. À la vapeur: de 4 à 5 minutes.	6-8
Haricots, verts / beurre	Retirez les extrémités et les cordes. Coupez-les en morceaux de 2,5cm	À l'eau: 2 minutes. À la vapeur: de 2 à 2½ minutes.	6-11
Betteraves	Cuire jusqu'à la tendreté désirée. Refroidir et peler. Couper en fines lanières de 3mm d´épaisseur.	Aucun - Déjà cuit.	4-7
Brocoli	Coupez-les en morceaux.	À l'eau: 2 minutes. À la vapeur: de 3 à 3½ minutes.	4-7
Carottes	Peler et couper les extrémités. Coupez-les en tranches de 3 à 6mm.	À l'eau: 3 minutes. À la vapeur: de 3 à 3½ minutes.	4-10
Chou-fleur	Coupez-les en morceaux.	À l'eau: de 3 à 4 minutes. À la vapeur: de 4 à 5 minutes.	5-8
Céleri	Tailler les extrémités. Coupez-les en tranches de 6mm d´épaisseur.	À l'eau: 2 minutes. À la vapeur: 2 minutes.	2-4
Maïs	Enlevez l'enveloppe et la soie. Blanchir et retirer le maïs des épis.	À l'eau:1½ minutes . À la vapeur: de 2 à 2½ minutes.	6-10
Champignons	Lavez et tranchez en 9mm d'épaisseur.	Aucun	2-6

Oignons	Enlever la peau extérieure. Couper les extrémités supérieures et les racines. Puis couper en tranches de 6mm d´épaisseur.	Aucun	3-7
Pois	Écosser.	À l'eau: 2 minutes. À la vapeur: 3 minutes.	5-9
Poivrons et piments	Retirer la tige, évider, et retirer les cloisons intérieures. Couper en bandes de 6mm d´épaisseur.	Aucun	5-10
Pommes de terre	Peler et couper en tranches de 6mm.	À l'eau: de 5 à 6 minutes. À la vapeur: de 6 à 8 minutes.	4-8
Les courges d'été et les courgettes	Tailler les extrémités. Couper en tranches de 6mm d´épaisseur.	À l'eau:1½ minutes. À la vapeur: de 2½ à 3 minutes.	4-6
Tomates	Peler, si on le souhaite. Couper en sections de 1.9cm de large.	Aucun	6-11

Suggestions d´utilisation
Les légumes déshydratés ont une saveur et une texture uniques et sont mieux utilisés comme ingrédients pour les soupes, ragoûts, sauces, plutôt que dans des plats à part. Lors de l'utilisation dans les soupes, les légumes déshydratés peuvent être ajoutés sans trempage. Les légumes déshydratés utilisés à d'autres fins doivent être trempés avant la cuisson. Pour les imprégner, commencez avec 1 tasses et demi à 2 tasses d'eau bouillante pour chaque tasse de légumes déshydratés. Tremper pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce que les légumes soient revenus à peu près à la même taille qu'ils avaient avant la déshydratation. De l'eau supplémentaire devra être ajoutée au besoin pendant le processus de trempage. Après le trempage, laisser mijoter les légumes dans l'eau de trempage jusqu'à tendreté, permettant à l'excès d'eau de s'évaporer.

Séchage des herbes
Le séchage des herbes fraîches vous permet d'avoir un approvisionnement économique d'herbes à votre disposition tout au long de l'année. Pour conserver la meilleure saveur de vos herbes, il est recommandé de les déshydrater à la température la plus basse, soit 95 ° F ou 35 ° C.

Sélection et préparation
Cueillir des herbes pour le séchage juste avant l'ouverture des premières fleurs, c´est là qu´elles sont les plus savoureuses. Le meilleur moment pour cueillir des herbes est tôt le matin juste après que la rosée se soit évaporée. Rincer les feuilles et les tiges dans l'eau froide pour enlever la poussière ou les insectes, puis secouer doucement pour enlever l'excès d'eau. Enlevez les feuilles mortes ou meurtries et les tiges. Les herbes à grandes feuilles, comme le basilic, la sauge et la menthe, devraient être retirés de leurs tiges pour accélérer le séchage. Les herbes à feuilles plus petites peuvent être laissées sur leur tige. Placer les herbes sur un tamis à mailles aidera à les empêcher de tomber à travers les grilles du plateau à cause de la déshydratation.

Détermination de l´état de déshydratation
Les herbes séchées sont prêtes quand elles sont croustillantes et friables. Reportez-vous au guide de déshydratation des herbes ci-dessous et commencez la vérification des herbes au début de la fourchette moyenne de temps de séchage. Retirer quelques herbes de chaque plateau du déshydrateur et laisser refroidir à la température ambiante. Si les herbes ne s'effritent pas facilement, vérifier toutes les heures.

Conditionnement et stockage
Les feuilles séchées se conservent mieux ensemble, émiettez au fur et à mesure que vous en avez besoin. Suivez les instructions de "conditionnement et stockage" sur les pages 5 et 6.

Utilisation
La plupart des herbes déshydratées sont 3 à 4 fois plus fortes que les herbes fraîches, donc lors de l'utilisation d'herbes déshydratées dans une recette qui appelle à des herbes fraîches, utilisez 1/4 à 1/3 de la quantité demandée dans la recette.

GUIDE DE SÉCHAGE DES HERBES
Séchage des herbes à 95 ° F ou 35 ° C.

Herbes	Le temps de séchage moyen	Herbes	Le temps de séchage moyen
Basilic	10 à 15 heures	Menthe	9 à 14 heures
Laurier	5 à 7 heures	Origan	9 à 12 heures
Ciboulette	9 à 15 heures	Persil	6 à 8 heures
Coriandre	6 à 8 heures	Romarin	8 à 12 heures
Aneth	3 à 5 heures	Sauge	12 à 16 heures
Fenouil	3 à 5 heures	Estragon	5 à 7 heures
Marjolaine	9 à 12 heures	Thym	4 à 6 heures

Séchage des viandes
Casser les veines accélère le séchage.
La viande séchée maison est un produit savoureux qui est particulièrement populaire auprès des amateurs de sports de plein air car il est léger et facile à transporter. La viande séchée peut être fabriquée à partir de presque n'importe quelle viande maigre, y compris le bœuf, le porc ou la venaison.
Chaque fois que la viande est manipulée, des précautions de sécurité de base alimentaire doivent être observées.
. Laver soigneusement les mains avant et après avoir manipulé de la viande crue.
. Conservez la viande réfrigérée ou congelée jusqu'au moment de servir.
. La viande crue et son jus doivent être tenus à l'écart des autres aliments. Lavez les planches à découper, les ustensiles, le plan de travail, etc avec de l'eau chaude savonneuse après tout contact avec de la viande crue. Il est conseillé de désinfecter avec une solution d´eau de javel (1 cuillère à soupe d'eau de Javel pour 3 litres d’eau). et de laisser la surface sécher à l’air.
. Faire mariner la viande au réfrigérateur. Jeter la marinade après avoir retiré la viande.
. Gardez la viande crue et la viande séchée séparée.

Préparation de lanières de viande séchée
Sélectionnez les viandes maigres comme le bœuf, la venaison, le faux-filet, la croupe, les biftecks, la longe de porc et les coupes de jambon. Coupez la graisse visible de la viande, le tissu conjonctif et le cartilage. Congeler la viande jusqu'à ce qu´elle ait une consistance ferme, mais pas solide, pour la trancher facilement. Trancher la viande en lanières de 6mm d'épaisseur, 2,5cm de large et 13 à 16cm de long. Trancher la viande perpendiculairement au grain pour une viande séchée plus tendre ou dans le sens du grain le grain pour une viande séchée caoutchouteuse.

Placez la marinade et les lanières de viande dans un sac de rangement en plastique refermable et scellez le sac avant de secouer pour bien enrober les lanières de viande. Réfrigérez pendant 8 à 12 heures. Retourner le sac souvent pour bien enrober les lanières de viande.
Reportez-vous à la note de la page 15 à propos de la cuisson de la viande avant ou après déshydratation. Pour obtenir une meilleure texture, cuire la viande après

déshydratation.
La viande qui est précuite avant déshydratation aura un temps de séchage plus court; Cependant, le produit final aura une texture sèche et friable.
Si la cuisson de la viande avant de déshydratation est préférable, suivez les instructions ci-dessous:

Cuisson de la viande avant la déshydratation
- Après avoir mariner des lanières de viande, placer des lanières de viande et la marinade liquide dans une casserole peu profonde. Si aucun liquide ne reste, ajouter suffisamment d'eau pour couvrir les lanières de viande. Pour porter le liquide à ébullition pendant 5 minutes.
Retirez les bandes de viande de la marinade, les égoutter, puis positionnez côte à côte les lanières sur les plateaux du déshydrateur, mais sans les chevaucher.
Séchage de la viande à 160 ° F ou 71 ° C pendant 4 à 8 heures. Voir «Détermination de la Sécheresse" informations ci-dessous.
Si vous n'avez pas cuit la viande avant la déshydratation, cuisez la après, en suivant les instructions ci-dessous:

Cuisson de la viande après la déshydratation
- Préchauffer le four jusqu'à ce que la température de la viande soit de 275° F (Pour une lecture précise de la température, vérifier avec un thermomètre de four). Retirez les lanières de viandes des plateaux du déshydrateur et les déposer sur une plaque à pâtisserie côte à côte, mais sans se toucher. Chauffer la viande séchée dans le four préchauffé pendant 10 minutes. Retirer la viande séchée de la plaque de cuisson et laissez refroidir à température ambiante.

Conditionnement et stockage
Après refroidissement, tapoter la viande séchée avec des serviettes en papier pour enlever les gouttelettes de graisse qui peuvent se former sur la viande séchée.
Suivez les instructions de "conditionnement et stockage" sur les pages 5 et 6. La viande séchée peut être stockée 1 à 2 mois à température ambiante. Toutefois, afin de préserver saveur et qualité, on peut la stocker dans le réfrigérateur ou au congélateur.

Viande séchée marinée
680-900 grammes de viande maigre
¼ de tasse de sauce de soja
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
1 cuillère à café de sel caryer aromatisé à la fumée
½ cuillère à café de poudre d'oignon
¼ de cuillère à café de poudre d'ail
¼ de cuillère à café de poivre noir
Mélanger tous les ingrédients dans un petit bol et suivez les instructions de «Préparation de lanières de viande séchée" commençant à la page 14.

Entretien et nettoyage
1. Retirer la fiche de la prise murale avant de le nettoyer.
2. Laver les plateaux du déshydrateur et la couverture dans l'eau chaude et du détergent doux ou au lave-vaisselle.

Les feuilles de rouleaux de fruits et les tamis à mailles doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse.
Remarque: Ne pas laver ces pièces dans un lave-vaisselle.
Si nécessaire, une brosse douce peut être utilisé pour détacher des particules alimentaires séchées. Ne pas utiliser de tampons à récurer en acier ou de produits abrasifs sur les pièces du déshydrateur.

3. Essuyer la base du déshydrateur avec un chiffon doux et humide. NE PAS PLONGER LA BASE DE DESHYDRATEUR DANS L'EAU OU D'AUTRE LIQUIDE.

L'écran qui couvre le moyeu central sur la plate-forme du déshydrateur se détacher pour le nettoyage, si nécessaire. Laver à l'eau chaude, sécher, repositionner sur le moyeu, une fois en place par pression.

Stockage du déshydrateur

Avant d'empiler les plateaux sur la base pour le stockage, tournez la base et enroulez le cordon autour du moyeu central puis fixez-le sous les clips.
Pour un rangement compact, empiler les plateaux sur la base de manière à ce que tous les plateaux avec des poignées soient à l'envers (nervures en relief vers le haut) et tous les plateaux sans poignées soient côté lisse vers le haut. Une fois tous les plateaux empilés sur la base, tournez le couvercle à l'envers et placez-le sur les plateaux.



ENVIRONNEMENT

ATTENTION :

Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Fabriqué pour et importé par : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél. 01 64 67 00 01

DEUTSCH

Dehydriert Obst, Gemüse, Kräuter und Gewürze.

Macht Trockenfleisch und -früchte.

Digitale Temperaturkontrolle und Zeitmesser für die präzise Trocknungszeit und Temperaturen.

Sechs Trockenschalen für große Trocknungskapazität vorhanden. Erweiterbar bis zu 12 Schalen.

Die Schalen sind geeignet für eine kompakte Lagerung.

HINWEISE

Die folgenden wichtigen Sicherheitsvorkehrungen werden von den meisten Geräteherstellern empfohlen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um die Gefahr von Verletzungen oder Sachschäden, bei der Verwendung von elektrischen Geräten, zu vermeiden sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen, einschließlich der folgenden, befolgt werden:

1.Lesen Sie alle Anweisungen.

2.Berühren Sie keine heißen Oberflächen.Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.

3.Um sich gegen einen elektrischen Schlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder den Dörr Basis in Wasser oder eine andere Flüssigkeiten.

4.Eine nahe Aufsicht in notwendig, wenn das Gerät in der Nähe oder von Kindern benutzt wird.

5.Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen oder vor der Reinigung.Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es auseinander bauen und bevor sie es säubern.

6.Benutzen Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder in dem Fall das es nicht funktioniert oder es anderweitig beschädigt wurde.

7.Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird kann zu Verletzungen führen.

8.Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tischkante, eine Theke oder heiße Oberflächen gleiten.

9.Verwenden Sie das Gerät nicht draußen.

10.Platzieren Sie das Gerät nie auf oder in der Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder einem heißen Ofen.

11.Verwenden Sie das Gerät nie um Lebensmittel zu trocknen die Alkohol enthalten oder in Alkohol eingelegt wurden.

12.Benutzen Sie das Gerät nicht für einen anderen Zweck als den vorgeschriebenen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG

Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Vor dem ersten GEBRAUCH

Machen Sie sich mit dem Dörrgerät vertraut und lesen und befolgen Sie die Anweisungen sorgfältig. Wenn Sie das Gerät erhalten, wird Ihr Dörr in der Lagerposition sein.Entnehmen Sie die Dörrschalen und den Deckel von der Basis und waschen Sie sie nach den "Pflege und Reinigung" Anweisungen auf Seite 9.

Wie Sie die Trockenschalen montieren und beladen

1.Entfernen Sie die Schalen und Deckel aus der Einheit.

2.Drehen Sie die Basiseinheit um und suchen sie das Kabel. entwickeln Sie es von der Basis.

3.Stellen Sie die Basis, richtig herum, auf eine trockene Oberfläche.Um ordnungsgemäß zu funktionieren, muss der Dörr ausreichenden Luftstrom haben; achten Sie daher darauf, dass die Grund- und Decköffnungen zu keiner Zeit behindert sind. Platzieren Sie den Dörr niemals auf einem Teppich oder einem Handtuch.

4.Achten Sie darauf, dass jede Schale eine glatte und eine geribbelte Seite hat.Die Lebensmittel gehören auf die glatte Seiten.Die geribbelte Seite sollte immer nach unten zeigen.

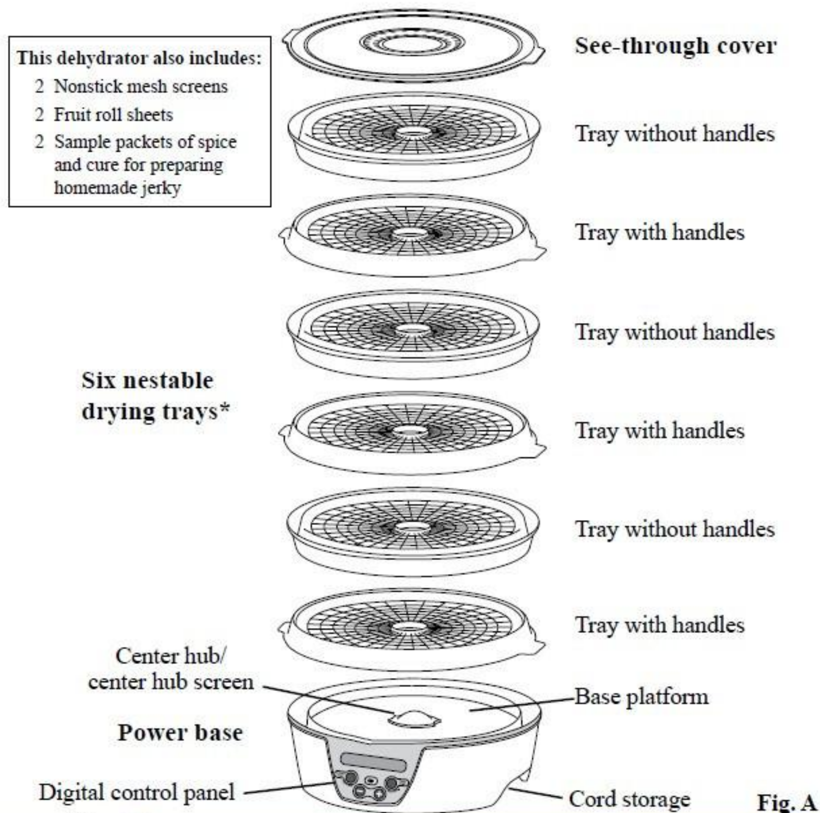
5.Wählen Sie eine Schale mit Griffen, setzen Sie die Schale auf den Tisch, sodass die Wörter "THIS SIDE UP",welche auf den Griffen stehen,nach oben zeigen.Beginnen Sie die Schale mit einer Schicht Lebensmitteln zu beladen.

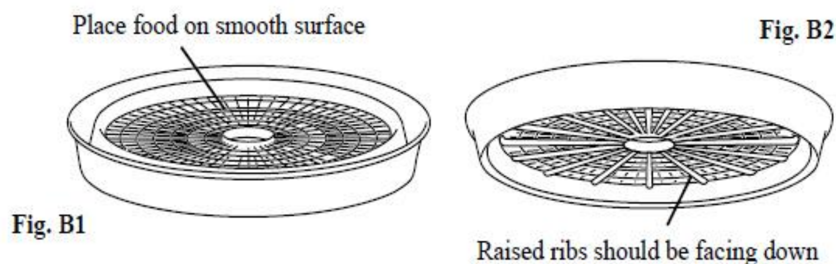
6.Platzieren Sie die beladene Schale auf die Basiseinheit.Die erste Schale die auf der Basiseinheit platziert wird MUSS Griffe haben.

7.Wählen Sie eine Schale ohne Griffe.Beladen Sie es mit Lebensmitteln auf der glatten Seite und stellen Sie es die Schale ohne Griffe auf die mit Griffen.

8.Fahren Sie fort mit dem Befüllen und Aufeinandersetzen der Schalen, abwechselnd Schalen mit Griffen und Schalen ohne Griffe.

9.Platzieren Sie den Klarsichtdeckel auf die gestapelten Schalen.Platzieren Sie den Deckel so, dass die Wörter "THIS SIDE UP" auf den Deckelgriffen nachoben zeigen.





Verwendung der digitalen Einstellung

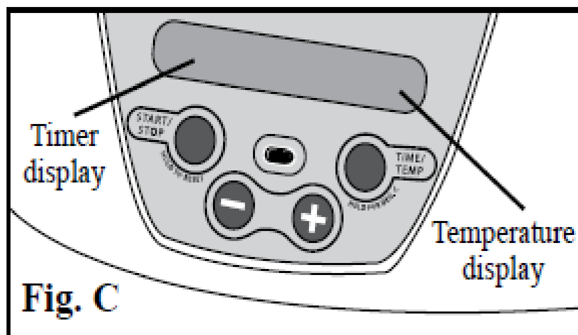


Fig. C

Die digitale Steuerung (Bild C) ermöglicht eine einfache Anpassung der Einstellung Austrocknungstemperature.Außerdem schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn die gewählte Zeit abgelaufen ist.

Temperatureinstellung

1.Drücke die TIME / TEMP-Taste und die Temperatur im Display beginnt zu blinken (wenn die Zeit blinkt, drücken Sie die TIME / TEMP-Taste erneut.)

2.Drücken Sie die + oder -Tasteum die gewünschte Temperatur einzustellen. Um die Temperatur zu ändern, drücken Sie schnell hintereinander die + oder - Taste. Die Temperaturspanne für dieses Dörrgerät ist 90 bis 165 F(32-70C).

Hinweis:Um von Fahrenheit zu Celsius zu wechseln,halten Sie die TIME/TEMP Taste gedrückt.

Den Timer einstellen (30 Minutenbis 48 Stunden)

1.Drücken Sie die TIME/TEMP Tasteund 00:00 wird aufleuchten(wenn die Temperatur aufleuchtet,drücken Sie die TIME/TEMP Taste erneut).

Hinweis:Wenn----erscheint,ist das Gerät in dem Aufwärtszählungsmodus.Halten Sie die START/STOP Taste gedrücktum die Uhr auf 00:00 zurückzusetzen.

2.Drücken Sie die + oder -Tastebis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Wenn Sie die + oder- Taste gedrückt halten,wird sich die Zeit schnell ändern. Um die Zeit auf 00:00，halten Sie die START/STOP Taste gedrückt.

3.Wenn Sie die gewünschte Zeit und Temperatur festgelegt haben, drücken Sie die START / STOP-Taste, um das Dörrgerät einzuschalten. Sie können die Zeit oder Temperatur zu jeder Zeit mit der TIME / TEMP- Taste oder den + und – Tasten anpassen. Sie können das Dörrgerät zu jeder Zeit durch Drücken der START/STOP Taste anhalten.

4.Die Dörrgerät schaltet sich automatisch aus, nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, und die grüne Kontrollleuchte aufleuchtet.Wenn dies passiert, überprüfen Sie das Essen auf ihr Trockenheit.Wenn die Dehydratisierung abgeschlossen ist, entnehmen Sie die Lebensmittel aus dem Dörrgerät.Wenn zusätzliche Trocknungszeit erforderlich ist, folgen Sie den vorangegangenen Schritten 1 bis 3, zur weiteren Dehydratisierung

Den VorwährtszählerTimer benutzen (bis zu 48 Stunden)

1.Wenn START/STOP gedrückt ist und 00:00 im Timerdisply angezeigt,wird das Dörrgerät angehen und beginnen in Sekunden aufwärts zu zählen, bis zur ersten Minute.Nach 59 Sekunden wird die Zeit in Stunden und Minuten angezeigt(HH:MM).

2.Die Temperatur kann zu jeder Zeit eingestellt werden durch Drücken der + oder - Taste. Hinweis: Die Zeit kann nicht eingestellt werden, wenn der Timer vorwärts zählt.

3.Sie können das Dörrgerät zu jeder Zeit stoppen durch Drücken der START/STOP Taste. Um die Zeit auf 00:00 zurückzusetzen, halten Sie die START/STOP Taste gedrückt.

4.Das Gerät schaltet sich nach 48 Stunden automatisch ab.

Benutzung des Antihaftsiebes

Die flexiblen Antihaftsiebe passen in die Trocknungsschalen und verhindern das Durchfallen von Lebensmitteln, die durch das Trocknen sehr klein werden, wie Kräuter, Beeren und Karotten. Die Siebe können auch verwendet werden wenn zu trockene Früchte wie Bananen und Tomaten auf dem Rost kleben bleiben würden.Positionieren Sie das Sieb auf den Trocknungsschalen. Legen Sie dann die Lebensmittel die Sie trocknen möchten auf das Sieb. Entnehmen Sie das Sieb aus der Schale, sobald die Lebensmittel fertig getrocknet sind, mithilfe der Aussparungen an der Seite des Siebes. Entnehmen Sie das Essen. Biegen des Siebes kann hilfreich sein bei Lebensmitteln die die Tendenz haben kleben zu bleiben.

Benutzung der Früchte-Rollenblätter

Ein Fruchtrollenblatt sollte verwendet werden, wenn Sie Obstrollen und Streifen aus frischem, gefrorenem oder eingelegtem Obst machen möchten. Siehe Seite 5 für die Anleitungzur Herstellung von Früchterollen.

Allgemeine Dehydrationsinformationen

Sicherheitshinweis: Waschen Sie Ihre Hände gründlich vor der Zubereitung von Speisen für die Trocknung. Reinigen Sie ebenso alle Utensilien, Schneidebretter und Tische, die für die Zubereitung von Speisen verwendet werden, gründlich. Waschen sie die Lebensmittel bevor Sie sie für die Dehydration verwenden.

Bei der Auswahl von Lebensmitteln für die Trocknung, wählen Sie diejenigen, die eine Verzehrqualität haben. Vermeiden Sie überreife * oder unreife Früchte und Gemüse. Alle Teile der Nahrung, die beschädigt oder verunstaltetsind bitte entfernen.

Die Trocknungszeiten sind sehr variabel in Abhängigkeit von der Art und Menge der Nahrung, der Dicke, Gleichmäßigkeit der Nahrungsmittelstücke, Luftfeuchtigkeit, Lufttemperatur, persönliche Vorlieben und sogar dem Pflanzenalter zum Zeitpunkt der Ernte. Deshalb gibt es, wie Sie feststellen werden, im ganzen Buch eine Reihe von durchschnittlichen Trocknungszeiten. In einigen Fällen finden Sie selbst dass die Lebensmittel, für kürzere oder längere Zeit als hier genannten zum Trocknen benötigen, je nach Vorliebe. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie ihre Lebensmittel zu Beginn überprüfen, wie es in der Anleitung aufgelistet ist.Anschließend sollten Sie regelmäßig ermitteln, wie oft man das Essen auf das voranschreitende Trocknen überprüfen sollte. Bei einigen Lebensmitteln, wie Kräutern, sollte dies alle 10 Minuten sein, bei anderen Lebensmitteln, wie Obst, die kann das alle 1-2 Stunden sein.

.Dehydratisierung verhindert mikrobielles Wachstum, es können jedoch chemische Reaktionen, durch Enzyme in Obst und Gemüse verursacht, auftreten, sofern das Produkt vor der Trocknung vorbehandelt wurde.Eine Vorbehandlung sollte verhindert werden, da es zu unerwünschter Farbe und Textur bei der Trocknung und Lagerung kommen kann.Siehe auch in dem Abschnitt für empfohlene Vorbehandlung.

.Die Lebensmittel nur in einer einzigen Schicht auf den Böden verteilen. Lassen Sie keine Nahrung berühren oder überlappen.Wenn Sie stark riechende Lebensmittel, wie Zwiebeln und Knoblauch, trocknen beachten Sie, dass ein starker Geruch während des Trocknungsprozesses entstehen kann. Der Geruch kann Verweilen nach dem das Trocknen vollständig beendet wurde.

.Einzelne Stücke von Lebensmitteln trocknen möglicherweise nicht alle zur gleichen Zeit. Nahrungsmittel, die passend getrocknet werden, sollten entfernt werden von denjenigen, die noch eine zusätzliche Trocknung benötigen.

Überprüfen Sie immer alle Schalen für Lebensmittel, die in geeigneter Weise getrocknet werden.

Wenn eine Schale mit Essen vor den anderen fertig wird, entfernen Sie die getrockneten Lebensmittel und stellen Sie die leere Schale zurück in das Gerät und ordnen Sie die Schalen nicht neu.

.Fügen Sie kein frisches Obst oder Gemüse zu einer schon teilweise getrockneten Ladung zu. Dies würde die Feuchtigkeit erhöhen und die Trocknungszeit verlängern.

.Erlauben Sie eine kontinuierliche Trocknung. Nehmen Sie den Stecker des Dörrgerätes nicht aus der Steckdose während es am Trocknen ist, da dies zu schlechter Qualität und / oder unsicheren Lebensmitteln führen kann.

Verpackung und Aufbewahrung

Getrocknete Lebensmittel müssen richtig verpackt werden, um die Wiederaufnahme von Feuchtigkeit und mikrobiellen Schädigungen zu verhindern. Packen Sie das Essen in saubere, trockene, luftdichte Behälter. Gläser, Einmachgläser oder Gefrierbehälter mit eng anliegenden Deckeln sind gut für die Lagerung. Wieder verschließbare Plastikgefrierbeutel sind auch akzeptabel.

. Bewahren Sie das Trockenfutter an einem trockenen, kühlen Ort, fern von Licht auf.Höhere Temperaturen und Bestrahlung mit Licht wird die Lagerzeit verkürzen und zu Qualitätseinbußen von den Nährstoffen führen.

.Obstrollen sollten bei Raumtemperatur bis zu einem Monat haltbar sein. Gemüse hat etwa die Hälfte der Lagerfähigkeit von Früchten. Wenn Essen länger haltbar sein soll, bewahren Sie es im Kühlschrank auf.

.Verpacken Sie Gemüse und Obst in separaten Vorratsbehältern auf, um Geschmacksübertragung zu vermeiden.

Anleitung zur Trocknung von Früchten und Früchterollen.

Getrocknete Früchte und Fruchtrollen sind nahrhafte und tragbare Snacks. Die getrocknete Frucht verstärkt die natürliche Süße der Frucht, weil die Feuchtigkeit entfernt wird.

Frucht

Auswahl und Zubereitung.

Wählen Früchte, die auf dem Höhepunkt der Reifung sind. Waschen Sie die Früchte um Verschmutzungen oder Ablagerungen zu entfernen. Es gibt beim Trocknen von Obst viele Optionen, sie sollten sich jedoch vor allem an Ihre eigenen Vorlieben halten. Früchte können halbiert, in Scheiben geschnitten oder, wenn Sie klein sind, ganz gelassen werden, dann benötigen Sie allerdings die längste Trocknungszeit.

Schneiden Sie das Obst in gleichmäßige Scheiben von ungefähr1/4 Zoll. Früchte, die im Ganzen belassen werden, wie Blaubeeren, Preiselbeeren und Trauben, sollten in kochendem Wasser für 30-60 Sekunden getaucht und darauffolgend in Eiswasser gestürzt werden, um die Haut zu entfernen. Dieses Verfahren wird die Trocknungszeit verringern.

Vorbehandlung

Viele Früchte werden schnell dunkel sobald sie abgelöst sind, und / oder geschnitten werden, selbst nachdem die Frucht getrocknet ist. Dies liegt an der Belichtung der natürlichen Enzyme in einigen Früchten die an in die Luft gelangen.Es gibt mehrere Möglichkeiten der Vorbehandlung, diese Verfärbung zu vermeiden. Eine Vorbehandlung ist nicht notwendig, wird aber empfohlen, um eine Verfärbung zu verhindern.Manche Menschen können eine leichte Geschmacksänderung bei vorbehandelten Früchten erkennen. Sehen Sie die Früchte- Trocknungsanleitung auf

Seite 6, um zu bestimmen welche Früchte aus der Vorbehandlung profitieren. Sie können die verschiedenen Trocknungsoptionen ausprobieren um zu testen welche die bevorzugen.

Ascorbinsäure (Vitamin C)-Ascorbinsäure, in Tabletten- oder Pulverform, ist erhältlich in Drogerien. Mischen Sie 2 1/2 Esslöffel Pulver Ascorbinsäure in 1 Liter kaltem Wasser. Die Vitamin-C-Tablette (sechs 500mg Tabletten gleich 1 Teelöffel Ascorbinsäure) sollte vor dem Mischen mit Wasser zerkleinert werden.Geben Sie geschnittenes Obst, wie Bananen, Pfirsiche, Äpfel oder Birnen, in die Mischung und lassen Sie sie für 10 Minuten darin liegen. Anschließend das Obst entfernen und gut abtropfen lassen, bevor Sie es auf die Trockenschalen legen.

Ascorbinsäure-Mischung-Diese kommerziell erhältlichen, wieMrs.WagesFreshFruitPreserver, sind eine Kombination aus Ascorbinsäure und Zucker und werden häufig für die Konservierung und das Einfrieren von frischen Früchten verwendet. Folgen Sie den Anweisungen der Hersteller für den Gebrauch dieser Mischungen.

Zitronensaft- Zu gleichen Teilen Zitronensaft und kaltes Wasser mixen. Geben Sie geschnittenes Obst in die Lösung und lassen Sie es für 10 Minuten ziehen. Das Obst entfernen und gut abtropfen lassen, bevor Sie es auf die Trockenschalen geben. Geben Sie die Obststücke auf die Trocknungsschalen, nah aneinander aber nicht berührend oder überlappend. Sie finden die vorgeschlagene Vorbereitung und die Trocknungszeiten in der Fruchttrockenanleitung auf Seite 6. Trocknen Sie die Frucht bei 135F oder 57C.

Bestimmung der Trocknungszeit

Verweisend auf die Fruchttrockenanleitung auf Seite 6 beginnen Sie die Überprüfung der Frucht zu Beginn der durchschnittlichen Trocknungszeit. Entfernen Sie ein paar Stücke des Obstes aus jedem Dörrfach und lassen Sie sie auf Raumtemperatur abkühlen.Die Früchte sind akzeptabel trocken, wenn sie weich und biegsam, aber nicht klebrig sind. Wenn die Frucht in der Mitte gefaltet wird, sollte sie nicht zusammenkleben.Äpfel- und Bananenscheiben können getrocknet werden, bis sie knusprig sind, falls erwünscht.Wenn Früchte eine Menge Restfeuchte haben, überprüfen Sie sie noch einmal alle 1 bis 2 Stunden. Wenn es so aussieht das die Früchte fast fertig sind, überprüfen Sie es in 30 Minuten nocheinmal. Überprüfen Sie immer Früchte von jedem Fach.

Konditionierung

Lassen Sie die Frucht, nach dem Trocknen, für 30 Minuten bis 1 Stunde vor dem Verpacken abkühlen. Getrocknete Früchte können verschiedene Feuchtigkeitsmengen aufgrund der Unterschiede in der Größe der einzelnen Stücke enthalten. Obwohl die Frucht trocken zu sein scheint, kann es immer noch in einigen der Einzelstücke verbleibende Feuchtigkeit geben.Konditionierung ist ein Verfahren, das verwendet werden kann, um eine gleichmäßigere Verteilung der Feuchtigkeit zu ermöglichen, was die Möglichkeiten von Schimmelwachstum reduziert.Es ermöglicht Ihnen, festzustellen, ob Sie genügend Feuchtigkeit entfernt haben, bevor Sie es lagern.Um zu konditionieren, legen Sie die Fruchtstücke lose in einen sauberen Kunststoff- oder Glasbehälter, dichten diesen ab und lassen Sie es für 1 Woche stehen. Dies ermöglicht es trockeneren Fruchtstücken überschüssige Feuchtigkeit, die in anderen Teilen vorhanden sein können, zu absorbieren. Schütteln Sie das Glas täglich, um die Stücke zu trennen und beobachten Sie die Verteilung. Bei Kondensierung, entfernen Sie das Obst und das Dörrgerät für zusätzliche Zeit. Nach der Konditionierung folgen Sie zur "Verpackung und Lagerung" Informationen auf

Anwendungen

Getrocknete Früchte machen großartige Snacks.Sie können auch an Studentenfutter, Getreide, Muffins, Brot und andere Backwaren hinzugefügt werden. Getrocknete Früchte können so oder aufgeweicht verwendet werden. Um Trockenfrüchte zu erweichen, tauchen Sie sie in kochendes Wasser und lassen sie für 5 Minuten einweichen oder geben Sie das Obst in einer Dampfgarer.

Früchterollen (Leder)

Früchterollen (oder Früchteleder) werden gemacht indem eine dünne Schicht pürrierter Früchte auf einer glatten Oberfläche getrocknet wird. Einmal getrocknet wird die Früchteschicht von der Oberfläche abgezogen und aufgerollt. Der Begriff Leder ergibt sich aus der lederartigen Textur der pürierten Früchte, sobald es getrocknet ist.

Fast jede Frucht oder Kombination von Früchten kann püriert und getrocknet werden zu Fruchtleder. Die Qualität des Fruchtleder ist abhängig davon, ob das Ergebnis eine niedrige oder hohe Menge der natürlich vorkommenden Stärke genannt Pektin. Früchte, die einen hohen Gehalt an Pektin haben machen Leder, die eine enge Bindung haben und sich leicht lösen lassen, während die Früchte, die wenig Pektin haben abblättern und reißen beim Lösen. Beim Herstellen von Leder mit Früchten mit wenig Pektin, fügen Sie eine weitere Frucht, die reich an Pektin ist, hinzu um die Textur des Leders zu verbessern.Früchte die wenig Pektin enthalten sind Kirschen, Zitrusfrüchte, Himbeeren und Erdbeeren. Bei der Verwendung eines niedrigen Pektin Obst mit einer hohen mit einem hohen Pektin Obst, verwenden Sie jeweils gleiche Teile um die besten Ergebnisse zu erzielen.

Zubereitung

Benutzen Sie Frucht- Rollenplatten um Fruchtrollen zu zubereiten. Geben Sie eine dünne Schicht von Pflanzenöl oder Anti-Haft-Backspray auf die Frucht-Rollenplatte.**Hinweis**: Wenn Sie ein Anti-Haft-Backspray benutzen, stellen Sie sicher, dass sie es nicht in der Nähe von der Dörrgerät Basis machen. Verwenden Sie ca. 1 ½ Tassen Püriertes für ein Fruchtrollenblatt.

Wählen Sie reife oder leicht überreife Früchte und entfernen Sie beschädigte Stellen. Waschen Sie das Obst um Sand, Schale, Samen und Stängel zu entfernen.Schneiden Sie die Früchte in Stücke und zerkleinern Sie sie mit einer Küchenmaschine oder einem Mixer, zu Püree bis es glatt (Apfelmus Konsistenz) ist. Um den Pürier Prozess zu starten, müssen Sie ca. 1 Esslöffel Fruchtsaft oder Wasser hinzufügen.

Falls erwünscht, können Früchte vorbehandelt werden, damit ihre natürliche Farbe erhalten bleibt. Fügen Sie 1 ½ Teelöffel Zitronensaft zu je 1 ½ Tassen püriertem Obst hinzu. Sehen Sie auch die Früchte- Trocknungsanleitung auf Seite 6 um zu bestimmen, welche Früchte aus der Vorbehandlung profitieren.

Die natürliche Fruchtsüße wird durch das Trocknen intensiviert. Sie können allerdings, wenn Sie eine süße Fruchtrolle bevorzugen, Honig, Ahornsirup, Maissirup, oder Zucker in die pürierte Früchte hinzufügen.Probieren Sie unterschiedliche Mengen an Süßungsmitteln und starten Sie mit 1 EL für je 1 ½ Tassen Fruchtpüree, um ihren

Geschmack zu finden. Obst mit hinzugefügten Süßungsmitteln werden länger brauchen, um zu trocknen, als Früchte, die nicht gesüßt wurden. Früchte aus der Dose können auch gut benutzt werden um Fruchtleder herzustellen. Gießen Sie den Saft ab und bewahren ihn für die spätere Verwendung auf. Geben Sie das Obst in eine Küchenmaschine oder einen Mixer und pürieren Sie es bis es glatt ist. Apfelmus kann direkt aus dem Behälter verwendet werden.

Lassen Sie gefrorene Früchte auftauen und pürieren Sie es dann bis es glatt ist.

Gießen Sie das pürierte Obst auf eine leicht geölte Frucht-Rollenplatte und verbreiten Sie die Masse mit einem Spatel um eine gleichmäßige Schicht etwa ¼ Zoll dick zu bilden. Geben Sie die Frucht-Rollenplatte auf die Entwässerungswanne, Solltemperatur bis 135 ℉ oder 57 ℃, und beginnen Sie das Trocknen.Durchschnittliche Trocknungszeit für alle Fruchtrollen 4 bis 7 Stunden.

Bestimmung der Trocknungszeit

Ein akzeptables Trockenfrüchteleder fühlt sich leicht klebrig an, wird aber nicht eingerückt, wenn es in der Mitte berührt wird. Fangen Sie die Überprüfung der Fruchtrolle nach 4 Stunden Trocknung an. Wenn Sie mehr al seine Fruchtrolle trocknen, überprüfen sie alle Lagen.Wenn eine zusätzliche Trockenzeit benötigt wird, überprüfen Sie es alle 30 Minuten.

Wenn es fertig ist, beginnen Sie von der Außenkante und rollen Sie die Fruchtrolle vorsichtig von der Platte. Lose Rolle in Folie oder Wachspapier einrollen und den "Verpackung und Lagerung" Informationen auf Seite 4 folgen. Für sofortigen Genuss, in Streifen oder Rollen schneiden und in servierende Stücke schneiden.

Hinweis: Nehmen Sie Fruchtrollen von der Platte, bevor Sie es Schneiden.

FRÜCHTETROCKNUNGS HANDBUCH

Frucht trocknen bei 135 °F oder 57 °C

Die Trocknungszeiten sind sehr variabel in Abhängigkeit von der Art und Menge der Nahrung, die Dicke, Gleichmäßigkeit der Nahrungsmittelstücke, Luftfeuchtigkeit, Lufttemperatur persönliche Vorliebe und sogar dem Pflanzenalter zum Zeitpunkt der Ernte.

Frucht	Zubereitung	Vorbehandlung	Durchschnittliche Trocknungszeit (Stunden)
Äpfel	Schälen, wenn gewünscht, Kern entfernenundin Ringe oder Scheiben schneiden, ⅛ auf "¼ dick.	Ascorbinsäure, Ascorbinsäure, Säure-Gemisch oder Zitronensaft	4-9
Aprikosen	In Hälften schneiden, Kern entfernen und in Viertel oder in ¼” dicke Scheiben schneiden.	(siehe Äpfel)	8-16
Bananen	Schälen und in ¼” dicke Scheiben schneiden.	(siehe Äpfel)	6-8

Blaubeeren	Stiele entfernen, in kochendes Wasser dippen für 30 bis 60 Sekunden und dann in Eiswasser tauchen, um die Haut zu knacken.	Keine	9-17
Kirschen	Stiele und Kerne entfernen. Halbieren, hacken, oder ganz lassen.	Keine	15-23
Cranberries	Stiele entfernen. Bad in kochendem Wasser für 30 bis 60 Sekunden und dann in Eiswasser tauchen, um die Haut zu knacken.	Keine	10-18
Feigen	Stiele entfernen. Kleine Feigen können ganz gelassen werden. Andernfalls in zwei Hälften schneiden. Tauchen Sie ganze Feigen in kochendes Wasser für 30 bis 60 Sekunden und dann in Eiswasser, um die Haut zu knacken.	Keine	8-15
Trauben	Ganz lassen oder halbieren. Ganze Trauben in kochendes Wasser dippen für 30 bis 60 Sekunden und dann in Eiswasser tauchen, um die Haut zu knacken.	Keine	13-21
Kiwi	Schälen und in ¼” bis ⅜ dicke Scheiben schneiden.	Keine	4-6
Nektarinen	Halbieren und den Kern entfernen. KANN auch geviertelt oder in Scheiben geschnitten werden, ¼” dick.	siehe Äpfel	6-10(Scheiben) 36-48(Hälften oder Viertel)
Pfirsiche	Falls erwünscht schälen. Halbieren und den Kern entfernen. Kann auch in Viertel oder Stücke ¼ "dick geschnitten werden.	siehe Äpfel	6-10(Scheiben) 36-48(Hälften oder Viertel)
Birnen	Schälen, Entkernen und ¼” dicke Scheiben schneiden.	siehe Äpfel	7-13
Ananas	Schälen, Entkernen und ¼” dicke Scheiben schneiden.	Keine	5-12
Pflaumen	Halbieren, Vierteln und Kern entfernen.	Keine	8-15
Rhabarber	Trimmen, Blätter entfernen.Stiel in ¼” Scheiben schneiden.	Keine	6-9
Erdbeeren	Entfernen Sie die Blattkrone. Halbieren oder in Scheiben schneiden ¼ "dick.	Keine	6-12

Gemüse trocknen

Gemüse bei 125 ℉ oder 50 ℃ trocknen. Gemüse trocknen geht viel schneller als Früchte zu trocknen. Am Ende der Trocknungsperiode ist der Feuchtigkeitsverlust hoch. Infolgedessen muss Gemüse oft am Ende der Trocknungszeit überprüft werden

um auf Übertrocknung zu verhindern. Die Nahrung wird braun, wenn es übertrocknet ist. Beim Trocknen kleiner Gemüse, wie Erbsen oder Karotten, wird empfohlen, dass Sie sie auf einem Sieb auf der Schale platzieren. Ein Sieb wird verhindern, dass kleinere Lebensmittel durch die Roste in das Fach fallen, wenn sie entwässern. Siehe Informationen auf Seite 3, "Wie Sie die Anti-Haft- Maschensiebe zu verwenden."

Auswahl und Zubereitung

Waschen Sie das Gemüse, um Schmutz und Ablagerungen zu entfernen. Schneiden Sie das Gemüse, um faserige oder holzige Teile, gequetschte und verfaulteTeile zu entfernen, dann schälen und in Scheiben schneiden, benutzen Sie das Zubereitungs-Informationshandbuch über das Gemüse trocknen auf Seite 7.Das Gemüse in einheitliche Scheiben oder Stücke schneiden. Siehe Seite 7 für die Vorbehandlungsinformationen über bestimmte Gemüsesorten.

Vorbehandlung

Das Verfahren des Blanchieren beinhaltet, dass das Gemüse auf eine ausreichend hohe Temperatur gebracht wird, um Enzyme zu deaktivieren. Blanchieren ist nötig um die natürlich vorkommende Enzyme, die während der Trocknung und Lagerung austreten und zu einem Verlust der Farbe und des Geschmacks führen, zu stoppen. Blanchieren entspannt auch die Gewebewände, so kann die Feuchtigkeit während der Trocknung leichter entkommen; Blanchieren kann in Wasser oder Dampf durchgeführt werden. Wasserblanchieren verursacht einen größeren Verlust von Nährstoffen, geht aber schneller als Dampfblanchieren und erzielt eine gleichmäßigeresEindringen der Wärme.

Dampf Blanchieren- einen teifen Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Geben Sie das Gemüse lose in einen Korb oder Sieb, in denen der Wasserdampf frei um das Gemüse zirkulieren kann. Füllen Sie den Korb oder das Sieb nicht mit mehr als einer 2 ½ Zoll Schicht von Gemüse.Positionieren Sie den Korb oder das Sieb so in dem Topf, dass es nicht in Kontakt mit dem kochenden Wasser kommt. Geben Sie einen passenden Deckel darauf. Die Dampfzeit ist in der Gemüsetrocknungs-Anleitung auf Seite 7 angegeben.

Wasserblachieren-Füllen Sie einen großen Topf ⅔ voll mit Wasser. Decken Sie ihn ab und bringen Sie es zum Kochen. Geben Sie das Gemüse lose in einen Korb oder Sieb und tauchen es in das kochende Wasser. Abdecken und blanchieren für die Zeit, wie es in der Gemüstrocknungs- Anleitung angegeben ist. Das Wasser sollte in weniger als 1 Minute wieder kochen. Wenn nicht, wurde zu viel Gemüse in den Warenkorb gelegt; Verringerung Sie die Menge an Gemüse und gehen Sie weiter zum nächsten Absatz.

Wasserblanchieren, für die Zeit wie es in der Gemüsetrocknungs- Anleitung angegeben ist. Unmittelbar nach dem Dampf- oder Wasserblanchieren, das Gemüse in kaltes Wasser tauchen und schnell kühlen lassen. Lassen Sie das Gemüse abtropfen und ordnen sie in einer einzigen Schicht auf die Dörrschalen an. Beachten Sie die Gemüsetrocknungs- Anleitung unten für Trockenzeiten.

Bestimmung der Trocknungszeit

Beachten Sie die Gemüsetrocknungs-Anleitung unten und beginnen die Überprüfung des Gemüses zu Beginn der durchschnittlichen Trocknungszeit.

Entfernen Sie ein paar Stücke von dem Gemüse aus jedem Dörrfach und lassen Sie sie auf Raumtemperatur abkühlen. Test für Trockenheit durch Brechen der Stücke in zwei Hälften. Die meisten Gemüse werden leicht und sauber brechen, wenn sie entsprechend getrocknet sind. Wenn Gemüse nicht leicht brechen, ist eine zusätzliche Trocknungszeit benötigt. Das Gemüse scheint dann viel Restfeuchte

aufzuweisen, überprüfen Sie es alle 1 bis 2 Stunden. Wenn das Gemüse fast fertig zu sein scheint, kontrollieren Sie es alle 30 Minuten. Überprüfen Sie immer Gemüse aus den jedem Fach.
Folgen Sie den "Verpackung und Lagerung" Informationen auf Seite 4.

GEMÜSETROCKNUNGS HANDBUCH
Gemüse bei 125°F oder 52°C trocknen.

Die Trocknungszeiten sind sehr variabel in Abhängigkeit von der Art und Menge der Nahrung, die Dicke, Gleichmäßigkeit der Nahrungsmittelstücke, Luftfeuchtigkeit, Lufttemperatur, persönliche Vorlieben und sogar dem Pflanzenalter zum Zeitpunkt der Ernte.

Gemüse	Zubereitung	VorbehandlungWasser- oder Dampfblanchieren	Durchschnittliche Trocknungszeit
Spargel	Schneiden in ein 1˝ Teil.	Wasser 3½-4½ MinutenDampf 4-5 Minuten	6-8 Stunden
Bohnen, grüne/Wax	Enden und Fäden entfernen.In 1˝ Stück schneiden.	Wasser 2 MinutenDampf 2-2½ Minuten	6-11 Stunden
Rübe	Kochen, bis sie weich sind. Auskühlen lassen und schälen. In schmale Streifen ⅛˝ dick schneiden.	Keine – schon gekocht.	4-7 Stunden
Brokkoli	In Servierstücke schneiden.	Wasser 2 MinutenDampf 3-3½ Minuten	4-7 Stunden
Möhren	Schälen und Enden abschneiden.In ⅛˝ bis ¼˝ Scheiben schneiden.	Wasser 3 MinutenDampf 3-3½ Minuten	4-10 Stunden
Blumenkohl	In Servierstücke schneiden.	Wasser 3-4 MinutenDampf 4-5 Minuten	5-8 Stunden
Sellerie	Enden Trimmen. In ¼˝ dicke Scheiben schneiden.	Wasser 2 Minuten Dampf 2 Minuten	2-4 Stunden
Mais, geschnitten	Schälen und Fäden entfernen. Blanchieren und das Korn vom Kolben nehmen.	Wasser 1½ MinutenDampf 2-2½ Minuten	6-10 Stunden
Pilze	Waschen und ⅜˝ dicke Scheiben schneiden.	Keine	2-6 Stunden
Zwiebeln	Äußerste Schicht entfernen.Anfang und Ende abschneiden.In ¼˝ Scheiben schneiden.	Keine	3-7 Stunden
Erbsen	Schälen.	Wasser 2 Minuten Dampf 3 Minuten	5-9 Stunden
Paprika	Stamm, Kerne und Innenwände entfernen. In ¼˝ dicke Streifen schneiden	Keine	5-10 Stunden
Kartoffeln	Schälen und in ¼˝ dicke Scheiben schneiden.	Wasser 5-6 Minuten Dampf 6-8 Minuten	4-8 Stunden
Kürbis und Zucchini	Enden trimmen. In ¼˝ dicke Scheiben schneiden.	Wasser 1½ Minuten Dampf 2½-3 Minuten	4-6 Stunden
Tomaten	Wenn erwünscht schälen.In ¾˝ dicke Scheiben schneiden.	Keine	6-11 Stunden

Anwendungen
Getrocknetes Gemüse hat einen einzigartigen Geschmack und Textur und kann am besten als Zutat für Suppen, Eintöpfe, Aufläufe und Soßen, anstatt eigenständige Beilagen verwendet werden. Bei Verwendung in Suppen, kann Trockengemüse ohne Weichzeit hinzugefügt werden. Trockengemüse das für andere Zwecke verwendet wird, müssen vor dem Kochen eingeweicht werden. Um es zu genießen, beginnen Sie mit 1 ½ bis 2 Tassen kochendem Wasser pro 1 Tasse getrocknetem Gemüse. Für 1 bis 2 Stunden einweichen oder bis das Gemüse auf fast die gleiche Größe zurückgekehrt ist, die sie vor dem Entwässern waren.Zusätzliches Wasser sollte während des Einweichverfahrens nach Bedarf hinzugefügt werden. Kochen Sie das Gemüse, nach dem Einweichen, im Einweichwasser bis sie weich sind, so dass überschüssiges Wasser verdampfen kann.

Kräuter trocknen

Durch das Trocknen von frischen Kräutern haben Sie einen guten Vorrat an Kräutern, die Ihnen das ganze Jahr zur Verfügung stehen. Um den besten Geschmack der Kräuter zu erhalten, ist es empfehlenswert, sie auf der niedrigsten Temperatureinstellung zu trocken, 95 ° C oder 35 ° C.

Auswahl und Zubereitung

Nehmen Sie Kräuter zum Trocknen, kurz bevor sie die ersten Blüten öffnen. Diese Kräuter werden am aromatischsten sein. Die beste Zeit, um Kräuter zu pflücken ist am frühen Morgen kurz nach dem der Tau weg ist. Spülen Sie die Blätter und Stängel in kaltem Wasser, um Staub und Insekten zu entfernen und schütteln sie es dann, um überschüssiges Wasser zu entfernen. Entfernen Sie abgestorbene oder beschädigte Blätter oder Stängel. Bei großblättrigen Kräutern wie Basilikum, Salbei und Minze, sollten, für ein schnelleres Trocknen, die Stiele entfernt werden. Kleinblättrige Kräuter können an ihren Stängel gelassen werden und nach dem Trocknen entfernt werden. Durch das Platzieren der Kräuter auf einem Sieb verhindern Sie das Durchfallen durch die Roste in der Schale, während des Trocknens.

Bestimmung der Trockenzeit

Kräuter sind akzeptierbar trocken, wenn sie knusprig sind und leicht zerfallen. Finden Sie in dem Kräutertrocknung-Handbuch unten und beginnen Sie die Überprüfung der Kräuter am Anfang der durchschnittlichen Trocknungszeit. Nehmen Sie ein paar Kräuter von jedemDörrfach und lassen Sie sie auf Raumtemperatur abkühlen. Wenn die Kräuter nicht leicht zerfallen, überprüfen Sie sie jede Stunde erneut.

Verpackung und Aufbewahrung

Getrocknete Blätter werden am besten im Ganzen aufbewahrt und wenn sie gebraucht werden zerkrümeln. Folgen Sie den "Verpackung und Lagerung" Informationen auf Seite 4.

Verwendungen

Die meisten getrocknete Kräuter sind 3 bis 4-mal stärker als die frischen Kräuter, also bei der Verwendung von getrockneten Kräuter in einer Rezeptur, die für frische Kräuter nennt, verwenden Sie 1/4 bis 1/3 der Menge für die im Rezept genannte.

KRÄUTERTROCKNUNGS HANDBUCH

Kräuter trocknen bei 95°F oder 35 °C.

Kräuter	Durchschnittliche Trocknungszeit	Kräuter	Durchschnittliche Trocknungszeit
Basilikumblätter	10-15 Stunden	Minzblätter	9-14 Stunden
Lorbeerblätter	5-7 Stunden	Oreganoblätter	9-12 Stunden
Schnittlauch	9-15 Stunden	Petersilienblätter	6-8 Stunden
Korianderblätter	6-8 Stunden	Rosmarinblätter	8-12 Stunden

Dillblätter	3-5 Stunden	Salbeiblätter	12-16 Stunden
Fenchel	3-5 Stunden	Estragonblätter	5-7 Stunden
Majoran	9-12 Stunden	Thymianblätter	4-6 Stunden

Machen Sie die Venen kaputt für ein schnelleres Trocknen

Trocknen von Dörrfleisch

Hausgemachtes Trockenfleisch ist ein würziges Trockenfleischprodukt, das besonders beliebt ist bei Outdoor-Sportlern, weil sie leicht und einfach zu transportieren ist. Trockenfleisch kann von fast jedem Magerfleisch, einschließlich Rind, Schwein oder Wild gemacht werden.

Bei jedem Umgang mit Fleisch, sollten Sie die Grundnahrungssicherheitsvorkehrungen beachten.

. Gründlich vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch die Hände waschen.

. Halten Sie Fleisch gekühlt oder gefroren bereit.

. Rohes Fleisch und der Saft davon sollte von anderen Lebensmitteln ferngehalten.Waschen Sie Schneidebretter, Besteck, Tisch usw. mit heißem Seifenwasser nach dem Kontakt mit rohem Fleisch. Nach dem Waschen, desinfizieren sie alles mit einer Lösung von 1 Esslöffel Chlorbleiche pro Gallone Wasser.

Lassen Sie die Oberfläche an der Luft trocknen.

. Marinieren Sie das Fleisch unter Kühlung. Entfernen Sie die Marinade, wenn Sie das Fleisch rausnehmen.

.Halten Sie rohes- und Trockenfleisch getrennt voneinander.

Zubereitung von Trockenfleischstreifen

Wählen Sie mageres Fleisch wie Rind, Wild Lende, Hüfte, runde Schnitten, Schweinelende und Schinken. Befreien Sie Fleisch von sichtbarem Fett, Bindegewebe und Knorpel. Frieren Sie das Fleisch ein, bis es fest, aber nicht zu fest ist, damit das Schneiden leichter fällt.Schneiden Sie das Fleisch in Streifen, die 1/4 Zoll dick, 1 cm breit und 5 bis 6 cm lang sind.Schneiden Sie das Fleisch quer zur Faser für ein zärtlicher Trockenfleisch oder für zäheres Trockenfleisch längs der Faser.

Geben Sie Marinade und Fleischstreifen in einen wiederverschließbaren Platikaufbewahrungsbeutel.Versiegeln Sie die Tasche und schütteln Sie die Fleischstreifen gründlich durch. Legen Sie den Beutel für 8 bis 12 Stunden in den Kühlschrank. Drehen Sie den Beutel oft um, damit die Streifen gleichmäßig mariniert werden.

Siehe den Hinweis auf dieser Seite und über das Kochen des Fleisches vor oder nach der Dehydratisierung. Für eine mehr erwünschte Textur, kochen Sie das Fleisch nach der Dehydratisierung.

Fleisch, das für die Trocknung vorgekocht ist, wird eine kürzere Trocknungszeit haben; das Endprodukt wird eine trockene, krümelige Struktur haben.

Wenn ein Vorkochen des Fleisches vor dem Trocknen bevorzugt wird, gehen Sie folgendermaßen vor:

Kochen von Fleisch vor dem Trocknen - Nach dem Marinieren von Fleischstreifen, geben Sie die Fleischstreifen und flüssige Marinade in eine flache Pfanne. Wenn keine Flüssigkeit mehr übrig bleibt, fügen Sie genug Wasser hinzu, sodass es die Fleischstreifen abdeckt. Bringen Sie die Flüssigkeit für 5 Minuten zum Kochen.

Entnehmen Sie die Fleischstreifen aus der Marinade, lassen Sie abtropfen und legen Sie sie dann auf die Trocknungsschalen. Legen Sie die Streifen dicht aneinander aber nicht überlappend auf die Trocknungsschalen. Trocknen Sie das Fleisch bei 160℉oder 71℃für 4 bis 8 Stunden. Sehen Sie auch bei den Informationen zur “Bestimmung der Trockenzeit”.

Wenn Sie das Fleisch vor der Trocknung nicht kochen, kochen Sie es nach, folgen Sie dafür den Anweisungen unten:

Fleisch nach dem Trocknen kochen–Den Ofen auf eine Innentemperatur von 275 ℉ vorheizen. (Für einen genaueren Temperaturmesswert, überprüfen Sie sie mit einem Ofenthermometer.) Entfernen Sie die Fleischstreifen aus den Trocknungsschalen und legen Sie sie auf ein Backblech nahe beieinander, aber nicht überlappend. Heizen Sie die das Trockenfleisch im vorgeheizten Ofen für 10 Minuten. Entfernen Sie die Streifen von dem Backblech und lassen Sie sie auf Zimmertemperatur abkühlen.

Verpackung und Aufbewahrung

Nach dem Abkühlen das Fleisch mit Papiertüchern abtupfen, umFetttröpfchen zu entfernen. Befolgen Sie den “Verpackungs- und Aufbewahrungs-” Informationen auf Seite 4. Das Trockenfleisch kann bis zu 1 bis 2 Monate bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.Um jedoch den besten Geschmack und Qualität zu bewahren, lagern Sie es im Kühlschrank oder Gefrierschrank.

Trockenfleischmarinade

1½ -2 Pfundmageres Fleisch

¼ Tasse Sojasoße

1 EsslöffelWorcestershireSoße

1 TeelöffelHickory Rauchgeschmack- Salz

½ Teelöffel Zwiebelpuder

¼ Teelöffel Knoblauchpuder

¼ Teelöffel Schwarzer Pfeffer

Geben Sie alle Zutaten in eine kleine Schüssel und folgen Sie den Anweisungen “Zubereitung von Trockenfleischstreifen” beginnend auf Seite 8.

Pflege und Reinigung

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie es reinigen.

2. Waschen Sie die Dörrschalen und den Deckel in warmem Wasser und mit einem milden Reinigungsmittel oder in der Spülmaschine.

Die Fruchtrollenfächer und die Siebe sollten in warmem Seifenwasser gewaschen werden. Waschen Sie diese Teile **NICHT** in der Spülmaschine.

Falls erforderlich, kann eine weiche Bürste verwendet werden, um angetrocknete Speisereste zu lockern. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder Scheuermittel auf einer der Dörrteile.

3. Wischen Sie die Dörr Basis mit einem weichen, feuchten Tuch aus. TAUCHEN SIE DIE DÖRRBASIS NIE IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN.

Der Bildschirm, der die zentrale Stelle auf der Trocknungs- Plattform bedeckt, abhebt zur Reinigung abheben, falls erforderlich. In warmem Wasser waschen, gründlich trocknen und neu über der zentralen Stelle einrasten.

Aufbewahrung des Dörrgerätes

Vor dem Stapeln der Schalen auf der Basis für die Lagerung, drehen Sie die Basis auf den Kopf und wickeln Sie das Kabel um die Zentrale und fixieren Sie das Kabel unter der Klemme.

Für kompakte Lagerung, stapeln Sie die Schalen auf den Sockel, sodass alle Schalen mit Griffen auf den Kopf gedreht sind (erhabenen Rippen nach oben) und alle Fächer ohne Griffe mit der glatten Seite nach oben. Sobald alle Fächer auf der Basis gestapelt sind, drehen Sie den Deckel auf den Kopf und legen ihn auf die Oberseite der Schalen.



UMWELT

ACHTUNG :

Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennungs von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

NEDERLAND

Droogt fruit, groenten, kruiden en specerijen.
Maakt jerky en fruit rollen.
Digitale temperatuurregeling en timer voor nauwkeurige droogtijd en temperaturen
Zes droogbakken opgenomen voor grote droogcapaciteit. Breidt uit tot 12 lades.
lade nest voor compacte opslag.

INSTRUCTIES

De volgende belangrijke veiligheidsvoorschriften worden door de meeste mobiele apparaat producenten aangeraden.

.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Om het risico op verwondingen of beschadiging te voorkomen bij het gebruik van elektrische apparaten dienen basis veiligheidsvoorschriften altijd gevolgd te worden:

1.Lees alle instructies.
2.Raak het hete oppervlak niet aan, gebruik handvaten of knoppen.
3.Om een elektrische schok te voorkomen, dient u de kabel, de stekker en de bodem van de droger niet in het water of een andere vloeistof onder te dompelen.
4.Toezicht is vereist indien het apparaat gebruikt wordt door of in de buurt van kinderen.
5.Haal de stekker uit het stopcontact indien u het apparaat niet gebruikt en alvorens het schoonmaken. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen eraf haalt en alvorens u begint met schoonmaken.
6.Gebruik het apparaat niet indien de kabel beschadigd is, in gevallen dat het apparaat storingen vertoont of in andere manieren van beschadigingen aan het apparaat.
7.Het gebruik van niet door de producent aanbevolen accessoires kan leiden tot verwondingen.
8.Laat de bekabeling niet hangen vanaf hogere oppervlakken, op scherpe vlakken of op hete oppervlakken.
9.Gebruik niet in de buitenlucht.
10.Plaats niet dichtbij gas of elekrische pitten en ook niet in de oven.
11.Gebruik dit apparaat nooit om alcoholbevattend voedsel te drogen of voedsel dat gemarineerd is in alcohol.
12.Gebruik het apparaat enkel waarvoor deze is ontworpen.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

Dit product is enkel voor huishoudelijk gebruik

Voor het eerste GEBRUIK

Leer kennis maken met de voedseldroger door de handleiding rustig en zorgvuldig door te lezen. De voedseldroger is ontvangen in opbergpositie. Verwijder de drooglades en deksel uit de basis en was deze volgens de ‘Verzorg en Schoonmaak’ instructies op pagina 9.

Hoe de drooglades in elkaar te zetten en te laden voor het drogen

1.Verwijder de lades en de deksel uit het apparaat.
2.Zet het apparaat aan en plug de kabel in. Rol de kabel los van de basis.
3.Zet de basis met de goede zijde naar boven op een droog en vlak oppervlak. Om het apparaat juist te laten functioneren , dient er ruimte te zijn voor een goede luchtcirculatie; wees er daarom zeker van dat de basis en deksel ventilatoren niet worden geblokkeerd. Plaats de droger nooit op een tapijt of een handdoek.

4.Let op dat elke lade een vlak oppervlak heeft aan één zijden en een geribbeld oppervlak aan de andere zijde. Voedsel moet op de vlakke zijde gelegd worden, de ribbels dienen altijd naar beneden gericht te zijn.

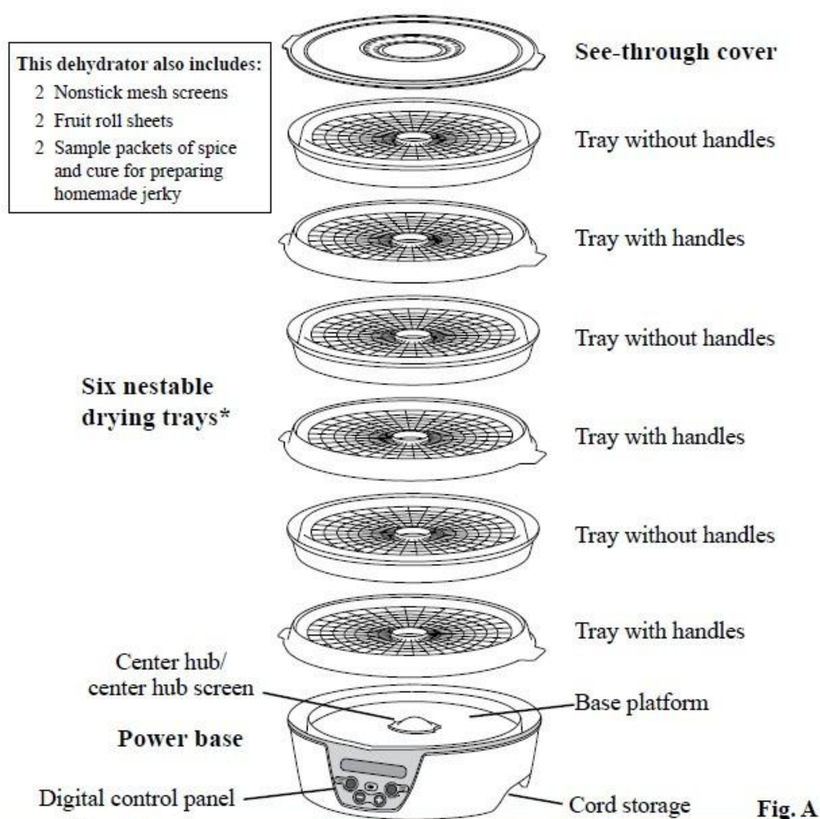
5.Kies een lade met handvaten, zet de lade op het aanrecht zodat u de woorden "THIS SIDE UP" kunt lezen. Deze woorden zijn in de handvaten gezet. Begin met het vullen van de lade met één voedsellaag.

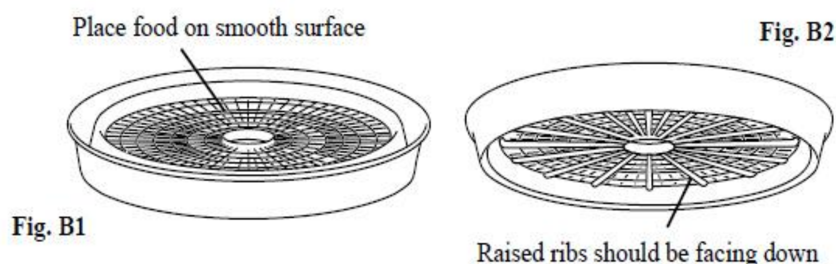
6.Plaats de geladen lade op de basis. De eerst geplaatste lade MOET handvaten hebben.

7.Kies een andere lade zonder handvaten. Zet deze lade zonder handvaten op de lade met handvaten.

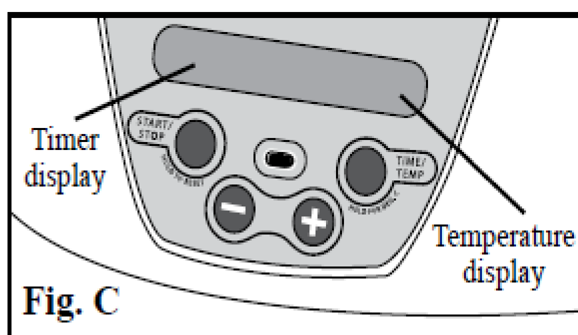
8.Ga door met het vullen en stapelen van lades met voedsel. Houdt de volgorde met handvat, zonder handvat aan.

9.Plaats de transparante deksel over de gestapelde lades. Positioneer deze deksel zodat de woorden ‘THIS SIDE UP’ op de handvaten van het deksel te lezen zijn.





Hoe het digitale controlepaneel te gebruiken



Het digitale controlepaneel (Fig.c) maakt wijzigen van het programma eenvoudig, ook van de temperatuur. Daarbij schakelt de voedseldroger zich automatisch uit wanneer de ingevoerde tijd is afgelopen.

De Temperatuur Wijzigen

1.Druk op de TIME / TEMP-knop en de temperatuur in het display begint te knipperen (als de tijd knippert, druk opnieuw op de TIME / TEMP knop.)

2.Druk op de + of - knop om de gewenste temperatuur te selecteren. Om de temperatuur snel te veranderen, houdt u de toetsen + of - ingedrukt. Het temperatuurbereik voor deze voedseldroger is 90-165 F (32-70C).

Opmerking: Om te converteren van Fahrenherit naar Celsius, houdt u de TIME / TEMP knop.

Om Timer instellen (30 minuten tot 48 uur)

1.Druk op de TIME / TEMP knop en ‘00:00’ zal beginnen te knipperen (als de temperatuur knippert, drukt u nogmaals op de TIME / TEMP-knop).

Opmerking: Als ---- verschijnt, staat het apparaat op de optelmodus ingesteld. Houd de START / STOP-knop om de 0:00 te resetten.

2.Druk op de + of -knop tot de gewenste tijd wordt weergegeven. Als u de + of knoppen ingedrukt houdt, zal de tijd snel veranderen. Om de tijd tot 00 opnieuw in te stellen: 00, houdt u de START / STOP-knop.

3.Zodra u de gewenste tijd en temperatuur heeft ingesteld, drukt u op de START / STOP-knop om de droger in te schakelen. Op elk moment kunt u de tijd of de temperatuur aan te passen met behulp van de TIME / TEMP, + en - knoppen. U kunt de droger op elk moment stoppen door op de START / STOP-knop te drukken.

4.De droger wordt automatisch uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken, en het groene lampje gaat branden. Wanneer dit gebeurt, controleer dan de voeding op de droogte. Als de uitdroging is voltooid, verwijdert u het voedsel uit de droger. Als er extra droogtijd nodig is, volg dan de voorgaande stappen 1 tot en met 3 om door te gaan met ontwateren.

De optel timer gebruiken (tot 48 uur)

1.Als START / STOP knop wordt ingedrukt met 0:00 op de timer weergave, zal de droger zichzelf inschakelen en begint het toestel op te tellen in seconden tot de eerste minuut. Na 59 seconden wordt de tijd weergegeven in uren en minuten (HH: MM).

2.Op elk moment kan de temperatuur worden ingesteld met de toetsen + of -. Let op: de tijd is niet instelbaar als de timer is begonnen met tellen.

3.Op elk moment kunt u de droger stoppen door op de START / STOP-knop te drukken. Om de tijd tot 00 opnieuw in te stellen: 00, houdt u de START / STOP-knop ingedrukt.

4.Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld na 48 uur.

Hoe de anti-aanbak gaas schermen te gebruiken

Het flexibele gaas past in de drogerlades om voedingsmiddelen die erg klein zijn wanneer gedroogd, zoals kruiden, bessen en wortelen op te vangen, voordat ze vallen door de lade roosters. De schermen kunnen ook worden gebruikt bij het drogen van voedingsmiddelen die gewoonlijk op de roosters plakken, zoals bananen en tomaten. Plaats het gaas op de drogerlade. Plaats dan het voedsel dat u wilt drogen op het gaas. Zodra het eten is uitgedroogd, tilt u het gaas uit de lade, met behulp van de uitsparingen aan de zijkant van het scherm. Verwijder voedsel. Buig het scherm bij het lossen, dit is nuttig voor het verwijderen van voedingsmiddelen die de neiging hebben te blijven plakken.

Hoe de fruit rol platen te gebruiken.

Een fruit rol plaat moet worden gebruikt bij het maken van fruit broodjes en strips uit vers, bevroren, of ingeblikt fruit. Zie pagina 5 voor instructies over het maken van fruit rollen.

Algemene Droog Informatie

Veiligheidsvoorschriften: Handen grondig wassen voorafgaand aan het bereiden van voedsel voor de droger. Ook al het keukengerei, snijplanken en aanrechten grondig wassen, alvorens het bereiden van het voedsel. Was de tafel voor het voorbereiden van het drogen.

Bij de selectie van het voedsel voor het drogen, kies het voedsel op de piek van de eet kwaliteit. Vermijd overrijpe * of onrijpe vruchten en groenten. Verwijder alle gekneusde onderdelen van het voedsel. Voor een gelijke droging, snijdt u het voedsel in uniforme grootte, vorm, en dikte.

Droogtijd varieert sterk afhankelijk van het type en de hoeveelheid voedsel, dikte, gelijkmatigheid van de stukken voedsel, luchtvochtigheid, luchttemperatuur, persoonlijke voorkeur en zelfs de leeftijd van de plant bij het oogsten. Dat is de reden waarom in het boek u altijd een reeks van gemiddelde droogtijden aantreft. In sommige gevallen kunt u bepalen om je voedsel voor kortere of langere periodes te drogen dan de tijden die staan aangegeven. Voor de beste resultaten, begint het controleren van uw voedsel aan het begin van het in de handleiding vermelde bereik. U moet dan controleren hoe lang het voedsel op basis van de gemiddelde tijd het drogen vordert. Met sommige voedingsmiddelen, zoals kruiden, doet u dit elke 10 minuten, en met andere voedingsmiddelen, zoals fruit, doet u dat elke 1-2 uur.

Drogen voorkomt microbiële groei, echter kan er een chemische reactie veroorzaakt worden door enzymen in groenten en fruit tenzij het product wordt voorbehandeld voor het drogen. Voorbehandeling voorkomt of minimaliseert ongewenste kleur en textuur veranderingen tijdens drogen en opslag. Zie specifieke secties voor de aangeraden voorbehandeling.

Plaats het voedsel in een enkele laag op de laden. Sta niet toe dat voedsel elkaar aanraakt of overlapt.

Bij het drogen van de sterk geurende voedingsmiddelen, zoals uien en knoflook, dient u zich ervan bewust te zijn dat er een sterke geur tijdens het droogproces zal zijn. Die geur kan blijven hangen tot het drogen volledig is geweest.

Individuele stukken voedsel kunnen niet allemaal tegelijk drogen. Voedingsmiddelen die op passende wijze worden gedroogd moeten vóór degenen die extra droging vereisen te worden verwijderd.

Controleer altijd alle lades op voedsel dat al gedroogd is.

Indien een drooglade met eten klaar is, nog voor dat de andere lades klaar zijn,

verwijder dan het gedroogde voedsel en zet de lege lade terug om het apparaat in plaats van het opnieuw arrangeren van de lades.

Voeg geen verse groenten en fruit toe aan een gedeeltelijk gedroogde lade. Dit zorgt voor extra vocht en maakt dat de droogtijd toeneemt.

Laat continu drogen. Niet de stekker uit de droger halen in het midden van de droogcyclus om het drogen op een later tijdstip te hervatten, dit omdat dit kan leiden tot een slechte kwaliteit en / of onveilig voedsel.

Verpakking en opslag

Gedroogd voedsel moet goed verpakt worden om reabsorptie van vocht en bederf door bacteriën te voorkomen. Verpak levensmiddelen in schone, droge, luchtdichte verpakkingen. Glazen potten of diepvriesbakjes voorzien van goed sluitende deksels zijn geschikt voor opslag. Hersluitbare plastic diepvrieszakjes zijn ook aanvaardbaar.

Sla het pakket gedroogd voedsel op een droge, koele plaats uit de buurt van licht op. Hogere temperaturen en belichting zal de bewaartijd verkorten en zal resulteren in verlies van kwaliteit en voedingsstoffen.

Fruit Leder / rollen zijn voor maximaal 1 maand houdbaar bij kamertemperatuur. Groenten hebben ongeveer de helft van de houdbaarheid als fruit. Als u wenst voedsel langer te bewaren sla het dan op in een vriezer.

Verpak groenten en fruit in afzonderlijke verpakkingen om smaakoverdracht te voorkomen.

Hoe fruit en fruit rollen te drogen.

Gedroogde vruchten en fruit rollen (of leer) zijn voedzame en draagbare snacks. Drogen van fruit versterkt de natuurlijke zoetheid van de vrucht, omdat het vocht wordt verwijderd.

Fruit selectie en voorbereiding.

Selecteer vruchten die op het hoogtepunt van de rijpheid zijn. Was vruchten om het vuil te verwijderen. Er zijn vele opties als het gaat om het drogen van fruit en persoonlijke voorkeur zal hierbij uw gids zijn. Vruchten kunnen worden gesneden, gehalveerd, of als, in het geval van kleine vruchten, als geheel gedroogd worden. Dit laatste heeft de meeste droogtijd nodig.

Snij fruit gelijkmatig en in ongeveer 0,5 cm dik. Kleine vruchten die in het geheel drogen, zoals bosbessen, cranberry's en druiven, worden ondergedompeld in kokend water gedurende 30-60 seconden en vervolgens ondergedompeld in ijswater om de schil te kraken. Deze procedure zal de droogtijd verkorten.

Groenten en Fruit Rolls. voorbehandeling

Vele vruchten verdonkeren snel zodra ze gepeld en / of gesneden en blijven donkerder zelfs nadat de vrucht wordt gedroogd. Dit komt door de blootstelling van de natuurlijke enzymen in sommige vruchten aan lucht. Er zijn verschillende mogelijkheden om dit voor te behandelen. Voorbehandeling is niet noodzakelijk maar voorkomt verkleuring. Sommige mensen kunnen een lichte smaakverandering ervaren bij voorbehandelde vruchten. Zie de ‘Fruit Drogen’ handleiding op pagina 6 om te bepalen welke vruchten geschikt zijn voor een voorbehandeling. Misschien wilt u de meerdere opties uit proberen om zo uw voorkeur te bepalen.

Ascorbinezuur (vitamine C)

Ascorbinezuur, in tablet- of poedervorm, is verkrijgbaar bij drogisterijen. Meng 2 1/2 eetlepels poeder ascorbinezuur in 1 liter koud water. Vitamine C tablet (zes 500mg.tablets gelijk 1 theelepels ascorbinezuur) moet worden verbrijzeld voor het mengen met water. Plaats gesneden fruit zoals bananen, perziken, appels of peren in het mengsel en laat deze 10 minuten weken. Verwijder fruit en laat deze vervolgens goed uitlekken alvorens het droogbakken.

Ascorbinezuur-mengsel

Deze commercieel verkrijgbare producten worden veel gebruikt voor vers fruit en

inblikken en invriezen Volg aanwijzingen van de fabrikant voor gebruik van deze mix.

Citroensap

Meng gelijke delen citroensap en koud water. Plaats gesneden fruit in oplossing en laat deze 10 minuten weken. Verwijder fruit en laat het goed uitlekken alvorens het droogbakken.

Plaats stukken fruit op drogerlades in een enkele laag, dicht bij elkaar maar zonder elkaar aan te raken of te overlappen. Bekijk de 'Fruit Drogen' handleiding op pagina 6 voor aanbevolen voorbereiding, en de droogtijden. Droge vruchten op 135F of 57C.

Droogte bepalen

Zie de 'Fruit Drogen' handleiding op pagina 6 en begint met het controleren van fruit bij het begin van de gemiddelde droogtijd bereik. Verwijder een paar stukken fruit uit elke drogerlade en laat afkoelen tot kamertemperatuur. De vruchten zijn aanvaardbaar droog als ze zacht en buigzaam, maar niet plakkerig. Fruit in tweeën gevouwen mag niet kleven. Appel en plakjes banaan kunnen worden gedroogd tot ze knapperig zijn, indien gewenst. Als vruchten nog te veel vocht lijken te hebben, controleer dan elke 1 tot 2 uur. Als vruchten bijna klaar zijn, controleert u opnieuw na 30 minuten. Controleer altijd de vruchten in alle lades.

Conditioneren

Na drogen laat u het fruit afkoelen gedurende 30 minuten tot 1 uur voor verpakking. Gedroogde vruchten kunnen ongelijke hoeveelheden vocht resterend hebben vanwege verschillen in de grootte van de verschillende onderdelen. Hoewel fruit droog lijkt te zijn, kan er nog steeds restvocht bij een aantal individuele stukken gevonden worden. Het conditioneren is een procedure die kan worden gebruikt om het vocht meer gelijkmatig te verdelen, wat de kans op schimmelgroei vermindert. Hiermee kunt u bepalen of u voldoende vocht hebt verwijderd voordat u het verpakt. Om te conditioneren, plaatst u de stukjes fruit losjes in een schone plastic of glazen container of afdichting en laat het gedurende 1 week staan. Hierdoor kunnen drogere stukken fruit overtollig vocht die in andere delen over zijn kunnen absorberen. Dagelijks schudt u de pot om de stukken te scheiden en te beoordelen. Als er condensatie ontstaat, verwijder het fruit en droog voor extra tijd. Na conditionering, volgt u de "Verpakking en opslag" sectie op pagina 4.

Gebruik

Gedroogde fruitstukken zijn grote snacks. Ze kunnen ook worden toegevoegd aan ontbijtgranen, muffins, brood en andere gebakken producten. Gedroogde vruchten kunnen worden gebruikt zoals ze zijn, of verzacht voor gebruik. Om gedroogd fruit te verzachten, Dompelt u deze onder in kokend water en laat deze gedurende 5 minuten stomen.

Fruit Rolls (leer)

Fruit rollen (of fruitleer) maakt u door het drogen van een dunne laag gepureerd fruit op een vlakke ondergrond. Eenmaal gedroogd, wordt de vrucht leeg getrokken uit het oppervlak en opgerold. De term leer is afgeleid van de leer-achtige textuur van de gepureerde vruchten als deze eenmaal droog zijn.

Bijna elke vrucht of combinatie van fruit kan worden gepureerd en gedroogd tot fruit leer. De kwaliteit van het fruitleer hangt af van of de vrucht heeft een lage of hoge hoeveelheid van het natuurlijk voorkomende zetmeel genoemd pectine bevat. Vruchten die een hoge hoeveelheid pectine hebben zullen leersoorten die band samen in een massieve plaat maken en gemakkelijk loslaten, terwijl de vruchten die weinig pectine hebben zal schilferen en barsten in plaats van schil. Bij het maken van

leer met vruchten laag in pectine, voeg een ander fruit dat is hoog in pectine om de textuur van het leer te verbeteren. Vruchten die weinig pectine bevatten zijn kersen, citrusvruchten, frambozen en aardbeien. Bij gebruik van een laag pectine fruit met een gecombineert met een hoge pectine fruit, gebruikt u gelijke delen van elk voor de beste resultaten.

Bereiding

Gebruik het Fruit Roll Blad om fruit rollen te bereiden. Breng een dun laagje plantaardige olie of anti-aanbak spray aan om de vrucht roll plaat voor te bereiden.

Let op: Bij gebruik van anti-aanbak spray, dient u ervoor te zorgen om de spray uit de buurt van de drogerbasis te houden.

Gebruik ongeveer 1½ kopje gepureerde vruchten roll voor op de plaat.

Selecteer rijp of licht overrijp fruit en verwijder eventuele gekneusde gebieden. Was zand van het fruit en verwijder de schil, zaden en stengels. Snij het fruit in stukjes met behulp van een keukenmachine of blender, pureer tot een gladde (appelmoes consistentie). Om het pureer proces te starten, moet u ongeveer 1 eetlepel vruchtensap of water toe voegen.

Desgewenst kan fruit worden voorbehandeld om zijn natuurlijke kleur te behouden. Voeg 1½ theelepel citroensap aan elk 1½ kopje gepureerd fruit. Zie de ‘Fruit Drogen’ handleiding op pagina 6 om te bepalen welke vruchten baat hebben bij de voorbehandeling.

De natuurlijke zoetheid van fruit wordt geïntensiveerd met het drogen. Echter, als voorkeur gaat uit naar een zoetere vruchten roll, kunt u honing, ahornsiroop, glucosestroop, of suiker toe voegen aan de gepureerde vruchten. Probeer verschillende hoeveelheden zoetstoffen, starten met 1 eetlepel voor elke 1½ kopjes vruchtenmoes, om uw voorkeur te vinden. Fruit drogen met zoetstoffen duurt langer dan fruit drogen zonder zoetstoffen. Fruit uit blik kan ook worden gebruikt om gemakkelijk fruit rollen te maken. Voer het sap af uit fruit, bewaar sap voor later gebruik. Plaats fruit in de keukenmachine of blender en pureer tot een gladde massa. Appelmoes kan direct gebruikt worden vanuit de container.

Voor bevroren fruit - ontdooi deze en pureer tot een gladde massa.

Giet gepureerd fruit op een licht geoliede fruit roll plaat en verspreid dit met een spatel om een uniforme laag van ongeveer 0,5 cm dik te vormen. Plaats fruit roll blad op de drogerlade, ingesteld op een temperatuur tot 135 ℉ of 57 ℃, en begin te drogen. Gemiddelde droogtijd voor fruit rollen is zo’n 4 tot 7 uur..

Droogte bepalen

Acceptabel gedroogd fruit leer zal iets kleverig aanvoelen, maar zal niet inspringen bij aanraking in het centrum. Begin met het controleren van de fruit roll na 4 uur drogen. Als u meer dan één vrucht roll droogt, zorg er dan voor dat alle van de laden gecontroleerd worden. Als er extra droogtijd nodig is, controleer elke 30 minuten.

Begin met voorzichtigheid bij de buitenrand, schil voorzichtig de fruit roll van het vel. Rol het fruit losjes in plastic folie of vetvrij papier en volg de "verpakking en opslag" sectie op pagina 4. Voor onmiddellijk genot, snijd het fruit in reepjes of rol en snijd om te serveren.

Opmerking: Verwijder fruit rollen van de bladen voorafgaand aan het snijden.

FRUIT DROGINGS INSTRUCTIES

Droog het fruit op 135℉ ofwel 57 ℃

Droogtijden variëren sterk, afhankelijk van het type en de hoeveelheid voedsel, dikte, gelijkmatigheid van stukken voedsel, luchtvochtigheid, luchttemperatuur persoonlijke voorkeur en zelfs de leeftijd van de plant bij het oogsten.

Fruit	Bereiding	Voorbehandeling	Gemiddelde droogtijd (uren)
Appels	Schil, indien gewenst, de kern, en in ringen gesneden of plakjes, 0,25 tot 0,5 cm dik.	Ascorbinezuur, ascorbinezuur, zuur mengsel of citroensap	4-9
Abrikozen	Snijd doormidden, verwijder pit en snijd in vieren of 0,5 cm dikke plakken.	Zie appels	8-16
Bananen	Schil en snijd ze in 0,5 cm "dikke plakken.	Zie appels	6-8
Bosbessen	Verwijder stengels Dip in kokend water gedurende 30 tot 60 seconden en vervolgens duik in ijswater om de huid te kraken.	Geen	9-17
Kersen	Verwijder stengels en pit. In tweeën gesneden, hakken, of laat ze heel.	Geen	15-23
Veenbessen	Verwijder stengels Dip in kokend water gedurende 30 tot 60 seconden en vervolgens duik in ijswater om de huid te kraken.	Geen	10-18
Vijgen	Verwijder stelen. Kleine vijgen kunnen in één geheel blijven. Anders, in tweeën gesneden. Dompel de hele vijgen in kokend water gedurende 30 tot 60 seconden en vervolgens te dompelen in ijswater om de huid kraken.	Geen	8-15
Druiven	Laat geheel of snij door midden. Dip hele druiven in kokend water gedurende 30 tot 60 seconden en dompel ze dan in ijswater om de huid te kraken.	Geen	13-21
Kiwi	Schil en snijd ze in 0,5 cm "dikke plakken.	Geen	4-6
Nectarines	Gesneden in de helft en verwijder pit. Kan ook kwartaal of plakken van 0.5 cm dik	Zie appels	6-10(Plakken) 36-48(Helft

			en of kwarten)
Perziken	Schil indien gewenst. Gesneden in de helft en verwijder pit. Mag ook in kwarten of plakken van 0,5 cm dik.	Zie appels	6-10(Plakken) 36-48(Helften of kwarten)
Peren	Schil, kern, en snijd 0,5 cm dikke plakken	Zie appels	7-13
Ananas	Schil, kern, en snijd 0,5 cm dikke plakken	Geen	5-12
Pruimen	Door helft of in kwarten en verwijder pit.	Geen	8-15
Rabarber	Trim en gooi bladeren weg. Snij de stengel in 0,5 cm dikke plakjes	Geen	6-9
Aardbeien	Verwijder de groene kroon. Halveer of snij ¼ "dik	Geen	6-12

Groenten drogen

Droog groenten op 125 ℉ of 50 ℃. Groenten drogen veel sneller dan vruchten. Aan het einde van de droogtijd gaat het vochtverlies snel. Als gevolg moeten groenten vaak gecontroleerd worden bij het einde van de droogtijd om te lang drogen te voorkomen. Voedsel wordt bruin wanneer het over-gedroogd is. Bij het drogen van kleinere groenten, zoals erwten of wortelen, is het aanbevolen dat u ze op een gaas op de lade legt. Een gaas zal helpen voorkomen dat kleinere voedingsmiddelen uit te vallen door de roosters in de lade als ze uitdrogen. Zie informatie op pagina 3, "Hoe de Anti-aanbak gaasschermen te gebruiken."

Selectie en voorbereiding

Was de groenten om vuil en zand te verwijderen. Trim groenten en verwijder delen die te vezelig, houtachtige, gekneusd of rotte gebieden hebben. Schil en snij, zie de bereidingsinformatie op de groenten droog instructies op pagina 7. Snij groenten in stukken die ongeveer even groot zijn. Zie pagina 7 voor voorbehandeling informatie over specifieke groenten.

Voorbehandeling

De werkwijze omvat het onderwerpen blancheren groenten om een voldoende hoge temperatuur te bereiken om de enzymen te inactiveren. Blancheren moet de natuurlijk voorkomende enzymen tegenhouden waardoor verlies van kleur en smaak tijdens drogen en opslag zoveel mogelijk wordt voorkomen. Blancheren ontspant het weefsel, zodat vocht gemakkelijker kan ontsnappen tijdens het drogen en afvoeren tijdens het ontwateren; Blancheren kan worden gedaan in water of stoom. Water blancheren veroorzaakt een groter verlies aan voedingsstoffen, maar is sneller dan blancheren met stoom en geeft een meer gelijkmatige warmte penetratie.

Stoom Blanching- Vul een diepe pan met water en breng aan de kook. Leg groenten losjes in een mand of vergiet waarmee stoom vrij circuleren rond de groenten. Vul de mand of vergiet niet met meer dan een 6 cm dikke laag van groenten. Plaats de mand of vergiet in de pot, zorg ervoor dat het niet in aanraking komt het kokende water. Dek af met een nauwsluitende deksel. Stoom voor de tijd aangegeven in de Groenten Droog Instructies op pagina 7.

Water blancheren -Vul een grote pot ⅔ vol met water. Dek af en breng aan de kook. Leg groenten losjes in een mand of vergiet en dompel deze onder in het kokende water. Dek af en blancheer voor de tijd aangegeven in de Groenten Droog Instructies. Water moet terug op kookpunt in minder dan 1 minuut. Zo niet, dan werden te veel groenten toegevoegd aan de mand; verlagen de hoeveelheid groenten toegevoegd voor de volgende batch.

Water blancheren voor de tijd aangegeven in de plantaardige Drogen gids hieronder.

Onmiddellijk na stoom of water blancheren, dompel de groenten in koud water om snel te koelen. Giet de groenten af en schik ze in een enkele laag op de droger lades. Raadpleeg de Plantaardige Drogen gids hieronder voor droogtijden.

Droogte bepalen

Zie de Groenten Droog Instructies hieronder en begin de groenten te controleren als het begin van de gemiddelde droogtijd is bereikt.

Verwijder een paar stukken van de groenten uit elke drogerlade en laat deze afkoelen tot kamertemperatuur. Test voor droogte door het breken van de stukken in de helft. De meeste groenten zullen knapperig zijn wanneer de juiste wijze gedroogd en zal gemakkelijk breken. Als groenten niet eenvoudig breken is er extra droogtijd nodig. Als groenten te veel vocht resterende hebben, controleert u elke 1 tot 2 uur opnieuw. Als groenten bijna klaar lijken, probeert u het opnieuw na 30 minuten. Controleer altijd groenten uit alle lades.

Volg "Verpakking en opslag" op pagina 4.

GROENTEN DROOG INSTRUCTIES

Droog groenten op 125°F of 52°C.

Droogtijden variëren sterk, afhankelijk van het type en de hoeveelheid voedsel, dikte, gelijkmatigheid van stukken voedsel, luchtvochtigheid, luchttemperatuur persoonlijke voorkeur en zelfs de leeftijd van de plant bij het oogsten.

Groente	Bereiding	Voorbehandeling met water blancheren of stoom blancheren	Gemiddelde droog tijd
Asparagus	Snij in 2,5 cm dikke stukken	water 3½-4½ minuten stoom 4-5 minuten	6-8 uur
Bonen Groene /Was	Verwijder uiteinden en snij in 2,5 cm dikke stukken	water 2 minuten stoom 2-2½ minuten	6-11 uur
Bieten	Koken tot ze gaar zijn. Koele en schillen. Snijd ze in reepjes van 0,25 cm dik.	Geen – Is reeds gekookt.	4-7 uur
Broccoli	Snij in stukken om te serveren	water 2 minuten stoom 3-3½ minuten	4-7 uur
Wortels	Pel af en snij de uiteinden eraf. Snij in stukken van 0,25 tot 0,5 cm.	water 3 minuten stoom 3-3½ minuten	4-10 uur
Bloemkool	Snij in stukken om te serveren	water 3-4 minuten stoom 4-5 minuten	5-8 uur
Selderij	Trim uiteinden. Snij in plakken van 0,25 cm.	water 2 minuten stoom 2 minuten	2-4 uur
Maïs (kolf)	Schil en verwijder bladeren. Blancheren en snijd maïs van de kolf.	water 1½ minuten stoom 2-2½ minuten	6-10 uur
Champignons	Was en snij in plakken van 0,25	Geen	2-6 uur

	cm.		
Uien	Verwijder vel. Snij uiteinden af. Snij in stukken van 0,5 cm.	Geen	3-7 uur
Erwten	Schil.	water 2 minuten stoom 3 minuten	5-9 uur
Paprika en spaanse pepers	Verwijder kroon, binnengedeelte en zaden. Snij in strips van 0,5 cm breed.	Geen	5-10 uur
Aardappelen	Pel af en snij in stukken van 0,5 cm	water 5-6 minuten stoom 6-8 minuten	4-8 uur
Courgette	Trim uiteindes. Snij in stukken van 0,5 cm.	water 1½ minuten stoom 2½-3 minuten	4-6 uur
Tomaten	Schil indien gewenst, snij in stukken van 2 cm.	Geen	6-11 uur

Gebruik

Gedroogde groenten hebben een unieke smaak en textuur en worden het best gebruikt als ingrediënten voor soepen, stoofschotels, ovenschotels, en sauzen in plaats van bijgerechten. Bij gebruik in soepen, kunnen gedroogde groenten worden toegevoegd zonder inweken. Gedroogde groenten gebruikt voor andere doeleinden moeten worden geweekt voor het koken. Om te genieten, begint u met 1½ tot 2 kopjes kokend water voor elk kopje gedroogde groenten. Week 1 tot 2 uren of totdat groenten teruggekeerd bijna dezelfde grootte zij voor dehydratie waren. Extra water worden toegevoegd als nodig is tijdens het weekproces. Na het weken, kook de groenten in het weekwater gaar, waardoor het overtollige water te laten verdampen.

Kruiden drogen

Drogen van verse kruiden laat je naar een kant en klaar aanbod van zuinige kruiden die beschikbaar zijn voor gebruik maken van alle via de jaar zijn hebben. Om de beste smaak van uw kruiden te behouden, is het aanbevolen dat je ze drogen op het laagste temperatuurinstelling, 95 ° C of 35 ° C.

Selectie en voorbereiding

Kies kruiden voor het drogen net nadat de bloem geopend is. Deze kruiden zijn het meest smaakvol. De beste tijd om kruiden te plukken is vroeg in de ochtend net na de dauw is verdampt. Spoel bladeren en stengels in koud water af om stof, zand en insecten te verwijderen en schud vervolgens om het overtollige water te verwijderen. Verwijder dode en gekneusd bladeren of stengels. Grote bladerde kruiden, zoals basilicum, salie en munt, moeten van hun stengels worden verwijderd om sneller te drogen. Kleinere kruidenbladeren kunnen worden overgelaten aan hun stam en verwijderd na het drogen. Het plaatsen van de kruiden op een gaasscherm zal helpen voorkomen dat ze vallen door de roosters in de lade als ze uitdrogen.

Droogte bepalen

Kruiden zijn acceptabel droog als ze krokant zijn en gemakkelijk verkruimelen. Zie de Kruiden Droog Instructies hieronder en beginnen met het controleren van de kruiden als het begin van de gemiddelde droogtijd is bereikt. Verwijder enkele kruiden uit elke drogerlade en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Als de kruiden niet gemakkelijk afbrokkelen, controleer dan opnieuw elk uur.

Verpakking en opslag

Gedroogde bladeren worden het best bewaard als deze geheel zijn. Vervolgens verkruimeld u ze wanneer nodig. Zie "verpakking en opslag" op pagina 4.

Gebruik

De meeste gedroogde kruiden zijn 3 tot 4 keer sterker dan de verse kruiden, dus bij het gebruik van gedroogde kruiden in een recept dat vraagt om verse kruiden, gebruik 1/4 tot 1/3 van het aantal genoemd in het recept.

KRUIDEN DROOG INSTRUCTIES

Droog kruiden op 95°F of 35 °C.

Herb	Average drying time	Herb	Average drying time
Basilicumblaadjes	10-15 uur	Mint blaadjes	9-14 uur
Laurierblaadjes	5-7 uur	Oregano blaadjes	9-12 uur
Bieslook	9-15 uur	Peterselie blaadjes	6-8 uur
Korianderblaadjes	6-8 uur	Rozemarijn blaadjes	8-12 uur
Dille blaadjes	3-5 uur	Salieblaadjes	12-16 uur
Venkel	3-5 uur	Dragonblaadjes	5-7 uur
Marjolein	9-12 uur	Tijmblaadjes	4-6 uur

Break veins to speed drying

Jerky drogen

Zelfgemaakte Jerky is een smaakvol gedroogd vleesproduct dat vooral populair is bij liefhebbers van buitensport, want het is licht en gemakkelijk te vervoeren. Jerky kan worden gemaakt van bijna elk mager vlees, zoals rundvlees, varkensvlees of wild.

Bij de behandeling van vlees, moeten elementaire voedselveiligheid voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen.

. Handen grondig wassen voor en na het behandelen van rauw vlees.

. Houd vlees gekoeld of bevroren totdat het klaar is voor gebruik.

. Rauw vlees en het sap uit de buurt van andere voedingsmiddelen worden gehouden. Was snijplanken, keukengerei, aanrechten, etc. met warm water en zeep na contact met rauw vlees. Na het wassen, ontsmetten met een oplossing van 1 eetlepel chloor per liter water. Laat het oppervlak aan de lucht drogen.

. Marineer vlees onder koeling. Gooi marinade weg nadat het vlees is verwijderd.

.Bewaar Rauw vlees en gedroogde jerky gescheiden.

Het bereiden van Jerky Meat strips

Kies mager vlees, zoals rundvlees en hertenvlees entrecote, romp en en varkenslende en hamsneden. Trim zichtbaar vet van het vlees, zoals ook bindweefsel en kraakbeen. Bevries vlees tot het stevig is, maar niet vastgevroren, om het snijden makkelijk te houden. Snij vlees in repen die 0,5 cm dik zijn, 1 cm breed en 5 tot 6 centimeter lang. Snij vlees over de graan voor een malser jerky of met het graan voor een taaier jerky.

Plaats marinade en vlees strips in een hersluitbare plastic zak. Sluit zak en schud grondig om de vleesreepjes even te bedekken. Bewaar in koelkast gedurende 8 tot 12 uur. Schud de zak regelmatig.

Zie de toelichting op pagina & over koken het vlees voor of na het ontwateren. Voor een meer wenselijke structuur, kookt u het vlees na uitdroging.

Vlees dat voorgekookt alvorens het drogen zal kortere droogtijden nodig hebben; echter, zal het eindproduct een droge kruimelige textuur hebben.

Als het koken van het vlees voor het drogen de voorkeur heeft, volg dan de onderstaande instructies:

Het bereiden van vlees vóór het drogen - Na het marineren vlees strips, plaats vleesreepjes en vloeibare marinade in een ondiepe pan. Als er geen vloeibare resten over zijn, voegt u genoeg water toe aan het vlees om de strips te dekken. Breng water aan de kook gedurende 5 minuten.

Haal het vlees uit de marinade strips, laat deze uitlekken, en positioneer de strips dan op de drogerlades. Positioneer de strips op drogerlades dicht bij elkaar, maar zonder te overlappen. Droog het vlees op 160 ℉ of 71 ℃ van 4 tot 8 uur. Zie de "Bepalen van droogte" informatie hieronder.

Als het koken van het vlees voor het drogen NIET de voorkeur heeft, volg dan de onderstaande instructies:

Het bereiden van vlees na het ontwateren - Verwarm de oven totdat de interne temperatuur 275 ℉ is. (Voor een nauwkeurige temperatuurmeting, meet u met een oven thermometer.) Verwijder schokkerig strips uit droger lade en leg ze op een bakplaat dicht bij elkaar, zonder elkaar aan te raken. Hitte schokkerig in de voorverwarmde oven gedurende 10 minuten. Verwijder schokkerig uit bakplaat en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Verpakking en opslag

Na afkoeling, afnemen met papier tot geen vet druppels meer zichtbaar zijn. Volg "Verpakking en opslag" op pagina 4. Jerky kan 1 tot 2 maanden worden opgeslagen bij kamertemperatuur. Echter, om de beste smaak en kwaliteit te bewaren in de koelkast of vriezer handhaven.

Vleesmarinade met stukjes

1½ -2 pond mager vlees

¼ kopje sojasaus

1 eetlepel worcestersaus

1 theelepel hickory-rook-smaak zout

½ theelepel uienpoeder

¼ theelepel knoflookpoeder

¼ theelepel zwarte peper

Combineer alle ingrediënten in een kleine kom en volg "Voorbereiding Jerky van Meat Strips" instructies op pagina 8.

Onderhoud en reiniging

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het reinigt.

2. Was de droger lades en deksel in warm water en een mild schoonmaakmiddel of wassen ze in een vaatwasser.

De fruit rol lades en de gaasschermen moet worden gewassen in warm, schuimend water. Doe deze onderdelen niet in de vaatwasmachine.

Indien nodig kan een zachte borstel gebruikt worden om los opgedroogde etensresten te verwijderen. Gebruik geen staalwol schuursponsjes of schuurmiddelen op een van de droger delen.

3. Veeg de drogerbasis met een zachte, vochtige doek af. Dompel de drogerbasis NIET in water of een andere vloeistof.

Het scherm op het centrum van de basisvoet is op te tillen voor het reinigen. Met lauw water wassen, drogen, opnieuw positioneren op de basisvoet, en vastklikken.

Opbergen van de droger

Voordat u de bakken stapelt op de basis voor opslag, draait u de voet ondersteboven en wikkelt u het snoer rond het centrum hiervan, klem de snoeren vast onder de clips. Voor een compacte opslag stapelt u de lades op de basis, zodat alle lades met handvaten ondersteboven (verstevigingsribben naar boven gericht) en alle bakken zonder handgrepen met de gladde kant naar boven zijn gericht. Zodra alle bakken worden gestapeld op de basis, draai het deksel ondersteboven en plaats op de top van de laden.

MILIEU



ATTENTIE :

Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijdert. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijdert worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

ESPANOL

Deshidrata frutas, verduras, hierbas y especias.
Hace rollos de frutas y cecina.
Control digital de temperatura y temporizador para un secado y temperaturas precisas.
Seis bandejas de secado incluidos para gran capacidad de secado. Se expande hasta 12 bandejas.
Almacenaje de bandejas para un almacenamiento compacto.

INSTRUCCIONES
Se recomiendan las siguientes medidas de seguridad para la mayoría de equipos eléctricos portátiles.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños materiales, cuando se utilizan aparatos eléctricos se debe seguir las precauciones básicas de seguridad siguientes:
1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque la superficie caliente. Use las asas o las perillas.
3. Para protegerse contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base del deshidratador en agua u otro líquido.
4. Estricta supervisión es necesaria cuando el aparato es usado por o cerca de niños.
5. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o en caso de un mal funcionamiento o si se ha dañado de alguna manera.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar problemas.
8. No deje el aparato sobre el borde de la mesa o cerca de superficies calientes.
9. No lo utilice en exteriores.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o sobre un horno caliente.
11. Nunca utilice este aparato para deshidratar alimentos que contienen alcohol o han sido conservados en alcohol.
12. No use el aparato para otro uso distinto al indicado.

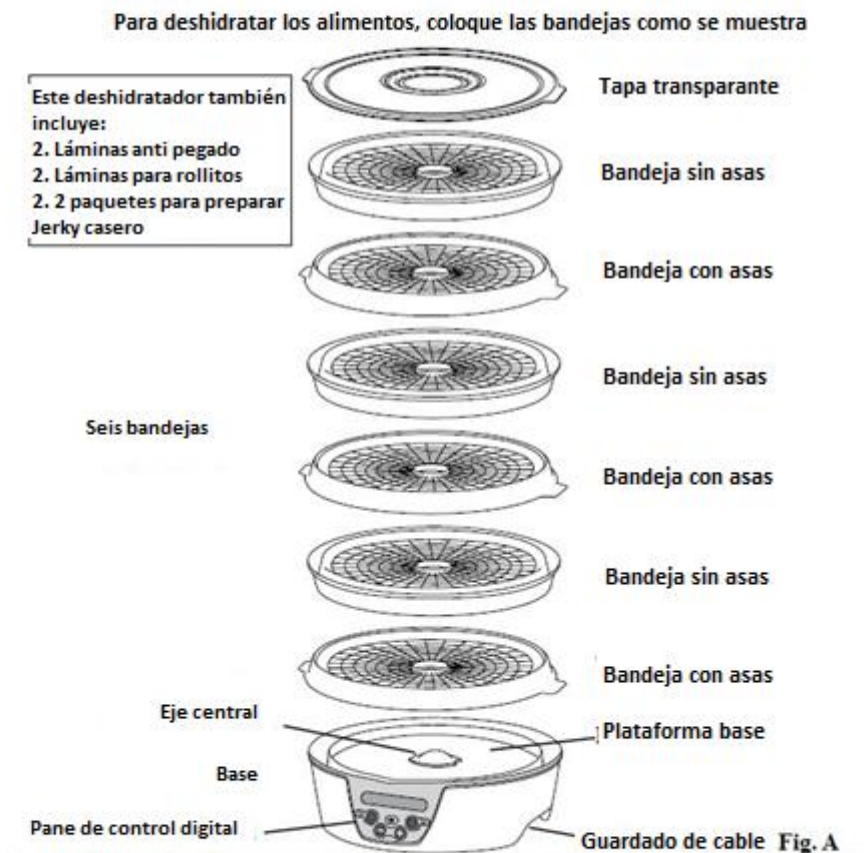
GUARDE ESTE MANUAL

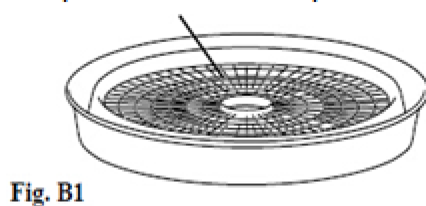
Este producto es sólo para uso doméstico

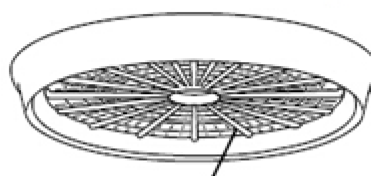
Antes del primer uso:
Familiarizarse con el deshidratador de alimentos, lea y sega las instrucciones cuidadosamente.. Retire las bandejas del deshidratador y la carcasa desde la base y lávelos según las instrucciones de "Limpieza" de la página 9.

Cómo montar y cargar bandejas para deshidratar:
1. Retire las bandejas y la carcasa de la unidad.
2. Saque el cable de la parte inferior de la base.
3. Ponga la base del aparato sobre una superficie seca y nivelada. Para funcionar correctamente, el deshidratador debe tener suficiente flujo de aire, por lo tanto, asegúrese de que las rejillas de ventilación de la base y la carcasa no estén obstruidas en ningún momento. Nunca coloque el deshidratador sobre un alfombra o una toalla.
4. Tenga en cuenta que cada bandeja tiene una superficie lisa por un lado y con marcas en el otro lado. La comida va en el lado liso. El otro lado siempre debe estar hacia abajo.
5. Seleccione una bandeja con asas, coloque la bandeja sobre el mostrador para que las palabras "THIS SIDE UP", ubicadas sobre la manija, miren hacia arriba. Comience a llenar la bandeja de carga con una sola capa de comida.
6. Coloque la bandeja cargada en la base. La primera bandeja colocada en la base debe tener asas.
7. Seleccione una bandeja sin asas, coloque los alimentos en ella y colóquela sobre la bandeja con asas.
8. Continúe llenando y apilando bandejas, alternando bandejas con y sin asas.

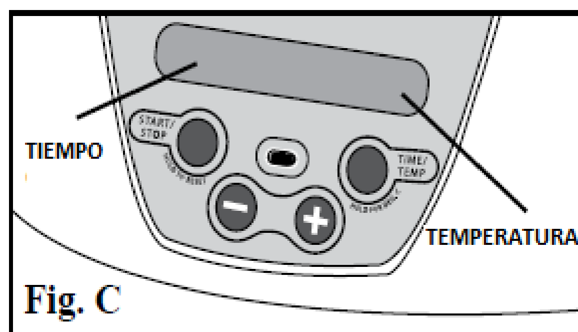
9. Coloque la tapa transparente sobre las bandejas apiladas. Colóquela de manera que las palabras "THIS SIDE UP" queden mirando hacia arriba.







Cómo utilizar el control digital



El control digital (Fig. C) permite un fácil ajuste de la temperatura de deshidratación. Además, el deshidratador se apagará automáticamente cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado.

Para ajustar la temperatura:

1. Presione el botón TIME / TEMP y la temperatura en la pantalla comienzan a parpadear (si la hora parpadee, pulse el botón TIME / TEMP de nuevo.)

2. Presione los botones + o - para seleccionar la temperatura deseada. Para cambiar la temperatura rápidamente, mantenga pulsado los botones + o -. El rango de temperatura para este deshidratador es de 90 a 165 F. (32-70C).
Nota: Para convertir de Fahrenheit a Celsius, mantenga presionado el botón TIME / TEMP.
Para programar el temporizador: (30 minutos a 48 horas)
1. Pulse el botón TIME / TEMP y 00:00 comenzará a parpadear (si parpadea la temperatura, pulse el botón TIME / TEMP de nuevo).
Nota: Si aparece ----, la unidad está en el modo de cuenta ascendente. Mantenga pulsado el botón START / STOP para restablecer a 00:00.
2. Pulse el botón + o - hasta que aparezca la hora deseada. Si mantiene pulsados los botones + o, el tiempo va a cambiar rápidamente. Para restablecer el tiempo a 00: 00, mantenga presionado el botón START / STOP.
3. Una vez que tenga el tiempo deseado y ajuste de la temperatura, presione el botón START / STOP para encender el deshidratador. En cualquier momento se puede ajustar el tiempo o la temperatura. Puede detener el deshidratador en cualquier momento pulsando el botón START / STOP.
4. El deshidratador se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo establecido, y la luz indicadora de color verde parpadeará. Cuando esto ocurre, compruebe que la comida esté seca. Si la deshidratación está completada, retire los alimentos del deshidratador. Si se necesita tiempo de deshidratación adicional, siga los pasos 1 al 3 para continuar con la deshidratación.

Para usar el temporizador cuenta adelante (hasta 48 horas)
1. Si se pulsa START / STOP cuando la pantalla muestra 00:00, el deshidratador se encenderá y el aparato comenzará la cuenta de segundos hasta el primer minuto. Después de 59 segundos, el tiempo se muestra en horas y minutos (HH: MM).
2. En cualquier momento, la temperatura se puede ajustar usando los botones + o -. Nota: el tiempo no se puede ajustar cuando el temporizador está contando hacia adelante.
3. En cualquier momento, usted puede detener el deshidratador pulsando el botón START / STOP. Para restablecer el tiempo a 00: 00, mantenga presionado el botón START / STOP.
4. La unidad se apagará automáticamente después de 48 horas.

Cómo usar las láminas antiadherentes

Las láminas antiadherentes evitan que los alimentos pequeños, como las hierbas, bayas y las zanahorias, caigan por las ranuras de las bandejas. Estas también se pueden utilizar cuando se secan los alimentos que se pegan en las rejas, como los plátanos y tomates. Coloque la las láminas en la bandeja del deshidratador. A continuación, coloque la comida que quiere secar. Una vez que la comida es deshidratada, levante la lámina de la bandeja, utilizando los cortes en el lado de la lámina. Retire los alimentos. Doblar la lámina es útil para la eliminación de los alimentos que tienen una tendencia a pegarse.

Cómo utilizar las láminas para rollitos

Una lámina de rollito se debe utilizar al hacer rollos de frutas y tiras de fruta fresca, congelada o enlatada. Consulte la página 5 para obtener instrucciones sobre cómo hacer rollitos de fruta.

Información general para la deshidratación

Medida de seguridad: Lávese bien las manos antes de preparar los alimentos para deshidratar. Del mismo modo, limpiar a fondo todos los utensilios, tablas de cortar, y las herramientas que se utilizan para la preparación de alimentos. Lavar los alimentos antes de prepararlos para deshidratarlos.

- Cuando haga la selección de alimentos para el secado, elija los de mejor calidad. Evite frutas y verduras muy maduros o verdes. Retire cualquier parte de la comida que esté aplastados o dañados.
- Para un secado uniforme, corte los alimentos en tamaño uniforme.
  El tiempo de secado es muy variable en función del tipo y cantidad de

alimentos, espesor, uniformidad de trozos de alimento, humedad, temperatura del aire, la preferencia personal, y hasta la edad de la planta en el momento de la cosecha. Es por eso que verá una larga serie de tiempos promedio de secado en este manual. En algunos casos es posible que usted pueda necesitar, o prefiera, que los alimentos se sequen en períodos más cortos o más largos que los que se enumeran. Para obtener los mejores resultados, empezar a comprobar su comida en el comienzo de las que se indican en las instrucciones. A continuación, debe medir con qué frecuencia debe volver a comprobar la comida en función de cómo el secado está progresando. Con algunos alimentos, tales como hierbas, esto puede significar cada 10 minutos, y con otros alimentos, como las frutas, puede significar cada 1-2 horas.
- Las deshidratación impide el crecimiento microbiano, sin embargo, la reacción química causada por las enzimas en frutas y verduras puede ocurrir a menos que el producto se trate previamente antes de secar. El pre tratamiento previene o minimiza un cambio de color y textura indeseable durante el secado y almacenamiento. Consulte las secciones específicas para conocer las recomendaciones de tratamiento previo.
- Coloque los alimentos en una sola capa en las bandejas. No permita que la comida esté junta o se superpongan.
- Cuando deshidrate alimentos de olor fuerte, como la cebolla y el ajo, tenga que cuenta que habrá un fuerte olor durante el proceso de secado. Ese olor puede persistir después de que el secado ha sido completado.
- Las piezas individuales de comida no secan todas al mismo tiempo. Los alimentos que se secan adecuadamente deben ser retirados antes de las que todavía requieren de secado adicional.

Siempre revise todas las bandejas para asegurarse que los alimentos se secan adecuadamente.

- Si Una bandeja de comida se ha terminado antes que las otras, retire la comida seca y vuelva a colocar la bandeja vacía en su lugar.
- No Agregar frutas y verduras frescas a una carga parcialmente seca. Esto añadirá humedad y aumentará el tiempo de secado.
- Permita un secado continuo. No desconecte el deshidratador en el medio del proceso de secado y reanude el secado en un momento posterior, ya que esto puede provocar una disminución de la calidad de los alimentos o que estos queden en mal estado.

Empaque y Almacenamiento

Los alimentos secos deben estar correctamente embalados para evitar la reabsorción de la humedad y el deterioro del mismo por efectos microbianos. Guarde los alimentos en recipientes limpios y secos y herméticos. Frascos de vidrio, los recipientes con tapas herméticas son buenos para el almacenamiento. Las bolsas de plástico re sellables para congelar también son aceptables.
- Guarde los alimentos deshidratados en un lugar fresco y seco, lejos de la luz. Las altas temperaturas y la exposición a la luz acortarán el tiempo de vida de los alimentos y ocasionarán la pérdida de calidad y nutrientes.
- Estos deben mantenerse durante un máximo de 1 mes a temperatura ambiente. Los verduras tienen aproximadamente la mitad del período de conservación que la fruta. Si desea mantener los alimentos por más tiempo, guárdelos en un congelador.
- Guarde las verduras y frutas en recipientes de almacenamiento separados para evitar la mezcla de sabores.

Cómo deshidratar fruta

Las frutas secas son meriendas nutritivas y portátiles. El secado de la fruta intensifica el dulzor natural de la fruta, porque se elimina la humedad.

Fruta
Selección y preparación:

Seleccionar las frutas que estén maduras. Lave las frutas para eliminar la suciedad y otros restos. Hay muchas opciones cuando se trata de secado de frutas, su preferencia personal debe ser su guía. Las frutas se pueden cortar, reducido a la mitad, o si son pequeñas y se las deja enteras requerirán más tiempo de secado. Corte la fruta de manera uniforme y alrededor de 1/4 de pulgada de espesor. Las frutas que se dejan completas, como los arándanos, las cerezas y las uvas, deben ser sumergidas en agua hirviendo durante 30 a 60 segundos y luego deben de ser sumergidas en agua con hielo para romper la piel. Este procedimiento reducirá el tiempo de secado.

Pretratamiento:

Muchas frutas se oscurecen rápidamente una vez que se pelan y / o cortan y continuarán oscureciendo incluso después se secadas. Esto es debido a la exposición de las enzimas naturales en algunas frutas a la atmósfera. Hay varias opciones de pretratamiento para prevenir esta decoloración, el pretratamiento no es necesario, pero se recomienda para prevenir la decoloración. Algunas personas pueden detectar un ligero cambio en el sabor de la fruta pretratada. Consulte la Guía de secado de Frutas en la página 6 para determinar qué fruta se beneficiarán del tratamiento previo. Es posible que desee secar las diferentes opciones y ver cuál prefiere.

El ácido ascórbico (vitamina C), en forma de tabletas o en polvo, está disponible en las farmacias. Mezcle 2 cucharadas y media de ácido ascórbico en polvo en 1/4 de agua fría. Las tabletas de vitamina C (seis tabletas de500 mg. equivalen a 1 cucharadas de ácido ascórbico) deben de ser aplastadas antes de mezclar con agua. Coloque la fruta cortada, como plátanos, melocotones, manzanas o peras, en la mezcla y remójelas durante 10 minutos. Retire las frutas y escúralas bien antes de colocarlas en las bandejas de secado.

Mezcla de ácido ascórbico, estos productos disponibles en el mercado, como Mrs. Wages Fresh Fruit Preserver, son una combinación de ácido ascórbico y azúcar y se utilizan comúnmente para frutas frescas y para su enlatado y congelación. Siga las instrucciones del fabricante para el uso de éstas mezclas.

Mezcla de jugo de limón, jugo de limón y agua fría a partes iguales. Coloque la fruta cortada en remojo durante 10 minutos. Retire las frutas y escúrralas bien antes de colocarlas en las bandejas de secado.
Coloque las piezas de fruta en las bandejas del deshidratador en una sola capa, muy cerca, pero que no se toquen o solapen entre ellas. Consulte la guía de secado de frutas en la página 6 para la preparación más adecuada y los tiempos de secado. Fruto seco a 135 F. o 57 C.

Determinando la sequedad

Consulte la guía de secado de frutas en la página 6 y compruebe el fruto en el tiempo promedio de secado. Retire algunas piezas de fruta de cada bandeja del deshidratador y déjelas enfriar a temperatura ambiente. Las frutas están aceptablemente secas cuando son suaves y flexibles, pero no pegajosas. Cuando dobla la fruta por la mitad no debería permanecer pegada. La manzana y las rebanadas de plátano se pueden secar hasta que estén crujientes, si se desea. Si las frutas parecen tener una gran cantidad de humedad restante, vuelva a revisar cada 1 a 2 horas. Si las frutas parecen estar casi hechas, vuelva a intentarlo en 30 minutos. Compruebe siempre las frutas de cada bandeja.

Acondicionamiento

Después del secado, deje que la fruta se enfríe durante 30 minutos a 1 hora antes de su envasado. Los frutos secos pueden tener cantidades desiguales de humedad restante debido a las diferencias en el tamaño de varias piezas. Aunque la fruta parece estar seca, todavía puede haber humedad restante en algunas de las piezas individuales. El acondicionado es un procedimiento que se puede utilizar para distribuir más uniformemente la humedad, lo que reducirá las posibilidades de crecimiento de moho. Esto permite determinar si usted ha quitado bastante humedad antes de colocarlo en el almacenamiento. Para acondicionar, colocar las piezas de fruta en un

de plástico o vidrio, séllelo y dejar reposar durante 1 semana. Esto permitirá que piezas más secas de la fruta absorban el exceso de humedad que puede estar presente en otras piezas. Agite a diario el frasco para separar las piezas y observar la condensación. Si se produce condensación, retire la fruta y deshidrátela por más tiempo. Después del acondicionamiento, proceda al "Embalaje y almacenamiento", esta información está en la página 4.

Usos

Los frutos secos son alimentos muy nutritivos. También se pueden añadir a cereales, bollos, pan y otros productos horneados. Los frutos secos se puede usar como están o después de suavizarlos. Para suavizar los frutos secos, Sumérjalos en agua hirviendo y remójelos durante 5 minutos.

Rollos de fruta (Cuero)

Los rollos de frutas se realizan mediante el secado de una fina capa de puré de frutas en una superficie plana. Una vez seca, la capa de fruta se saca de la superficie y se enrolla. El término cuero se deriva de la textura similar al cuero de la fruta de puré una vez que se seca.
Casi cualquier fruta o combinación de frutas pueden hacerse en puré y secadas para hacer rollos de fruta. La calidad de estos depende de si la fruta tiene una cantidad baja o alta de almidón o pectina de origen natural. Las frutas que tienen una alta cantidad de pectina harán rollos que se unen entre sí en una lámina sólida y fácilmente pelable, mientras que las frutas que tienen poca pectina se descascaran y quiebran en lugar de pelarse. Al hacer cuero con frutas bajas en pectina, agregar otra fruta con alto contenido de pectina para mejorar la textura de la piel. Las frutas bajas en pectina incluyen cerezas, cítricos, frambuesas y fresas. Cuando se utiliza una fruta con baja pectina con una con un alto contenido de pectina, utilice partes iguales de cada fruta para obtener los mejores resultados.

Preparación

Use las láminas de rollitos de fruta. Aplique una fina capa de aceite vegetal o aceite antiadherente en aerosol.
Precaución: Si usa el aerosol de cocina, asegúrese de usarlo lejos de la base del deshidratador.
Use aproximadamente 1 ½ tazas de puré de frutas.
Seleccione fruta madura y retire cualquier área magullada. Lave la fruta y quite la cáscara, semillas y tallos. Corte la fruta en trozos y use un procesador de alimentos o licuadora, mezcle hasta que esté suave (consistencia de puré de manzana). Para empezar el proceso d, puede que tenga que añadir aproximadamente 1 cucharada de jugo de fruta o agua.
Si se desea, la fruta se puede pretratar para preservar su color natural. Añadir 1 ½ cucharaditas de jugo de limón a cada 1½ tazas de puré de fruta. Consulte la guía de secado de frutas en la página 6 para determinar qué frutos se beneficiarán del tratamiento previo.
La dulzura natural de la fruta se intensifica con el secado. Sin embargo, si prefiere endulzar el rollo de fruta, puede agregar miel, jarabe de arce, jarabe de maíz o azúcar de la fruta del puré, si lo desea. Pruebe con diferentes cantidades de edulcorantes, mirando con 1 cucharada por cada 1 ½ taza de puré de fruta, para encontrar su punto ideal. Las frutas con edulcorantes añadidos tardará más en secarse que la fruta que no está endulzada. Las conservas de frutas también se puede utilizar para hacer rollos de frutas. Escurra el jugo de fruta, puede guardarlo para su uso posterior. Coloque la fruta en el procesador de alimentos o licuadora hasta que quede suave. El puré de manzana se puede utilizar directamente desde el recipiente.
Para las frutas congeladas, descongelar y hágalas puré hasta que queden suaves.
Vierta el puré de fruta en las láminas de rollo de fruta ligeramente aceitadas y extender con una espátula para formar una capa uniforme alrededor de ¼ de pulgada de espesor. Coloque las láminas en la bandeja del deshidratador, ajuste la temperatura a 135 ℉ o 57 ℃, y comience el secado. El tiempo medio de secado para todos los rollos de fruta es de 4 a 7 horas.

Determinando la sequedad

Los rollos de fruta aceptablemente secados serán ligeramente pegajosos al tacto, pero saldrá ningún líquido cuando se toca en el centro. Comience comprobando el rollo de fruta después de 4 horas de secado. Si está secando más de un rollo de fruta, asegúrese de revisar todas las bandejas. Si se necesita tiempo adicional de secado, vuelva a comprobar cada 30 minutos.

Cuando aún están un poco calientes, comenzando desde el borde exterior, saque cuidadosamente el rollo de fruta de la lámina. Enrolle el rollo de fruta sin apretar en una envoltura de plástico o papel encerado y sega la información de "envasado y almacenamiento" en la página 4. Puede comerlo enseguida y servirlo en trozos o entero.
Nota: Retire las láminas de rollos de frutas antes de cortarlos.

GUÍA DE SECADO DE FRUTAS
Seque las frutas a 135 ℉ o 57 ℃

Los tiempos de secado son muy variables en función del tipo y cantidad de alimentos, espesor, uniformidad de trozos de los alimentos, humedad, temperatura del aire, preferencia personal, e incluso la edad de la planta en el momento de la cosecha.

Fruta	**Preparación**	**Pretratamiento**	**Tiempo Promedio de secado (horas)**
Manzanas	Pele las manzanas, si lo desea, saque el centro, y corte en rodajas de ⅛ a ¼ " de espesor.	Ácido ascórbico, mezcla de ácido o jugo de limón	4-9
Albaricoques	Corte por la mitad, retire el hueso, y corte en cuartos o en rodajas de ¼" de espesor.	(ver manzanas)	8-16
Plátanos	Pele los plátanos y córtelos en rebanadas de ¼ "de espesor.	(ver manzanas)	6-8
Arándano azul	Retire los tallos y remoje en agua hirviendo por 30-60 segundos y luego sumérjalos en agua fría para pelarlos	Ninguno	9-17
Cerezas	Retire los tallos y el hueso, corte por la mitad, pique o déjelas enteras.	Ninguno	15-23
Arándano rojo	Retire los tallos y remoje en agua hirviendo por 30-60 segundos y luego sumérjalos en agua fría para pelarlos	Ninguno	10-18
Higos	Retire los tallos y remoje en agua hirviendo por 30-60 segundos y luego sumérjalos en agua fría para pelarlos. Los higos pequeños se pueden dejar enteros.	Ninguno	8-15
Uvas	Retire los tallos y remoje en agua hirviendo por 30-60 segundos y luego sumérjalos en agua fría para pelarlos. Las uvas pequeñas se pueden dejar enteras.	Ninguno	13-21
Kiwi	Pele y corte en rodajas.	Ninguno	4-6
Nectarinas	Corte por la mitad y retire el hueso. Corte en rodajas.	(ver manzanas)	6-10
Melocotones	Pele si lo desea. Corte por la	(ver manzanas)	6-10

	mitad y retire el hueso, Corte en rodajas.		
Peras	Pele, quite el centro y corte en rodajas	(ver manzanas)	7-13
Piña	Pele, quite el centro y corte en rodajas	Ninguno	5-12
Ciruelas	Quite el hueso y por la mitad o en cuartos	Ninguno	8-15
Ruibarbo	Quite las hojas y corte el tallo en rodajas	Ninguno	6-9
Fresas	Retire la corona y las hojas, corte por la mitas o en rodajas.	Ninguno	6-12

Secado de verduras

Verduras secos a 125 ℉ o 50 ℃. Las verduras se secan mucho más rápido que las frutas. Al final del secado el período de pérdida de humedad es rápido. Por esto, las verduras deben ser examinadas con más frecuencia durante los últimos momentos del tiempo de secado para evitar el exceso de secado. La comida se vuelve marrón cuando está demasiado seca. Al secar las verduras más pequeñas, como los guisantes o zanahorias, se recomienda que los coloque en una lámina de las bandejas. Esto ayudará a prevenir que los alimentos más pequeños caigan a través de las rejillas de la bandeja mientras se deshidratan. Ver información en la página 3, "Cómo utilizar las láminas antiadherentes."

Selección y Preparación
Lave las verduras para eliminar la suciedad y restos. Corte las verduras para eliminar partes fibrosas o leñosas o zonas magulladas y dañadas, pele y corte usando la información que se encuentra en guía de secado y preparación de verduras en la página 7. Rebane o corte los verduras en piezas de tamaño uniforme. Consulte la página 7 para obtener información sobre el pretratamiento para verduras específicos.

Pretratamiento

El proceso de blanqueado consiste en someter las verduras a una temperatura suficientemente alta para desactivar las enzimas. El blanqueo es necesario para detener las enzimas de origen natural que causan la pérdida de color y sabor durante el secado y almacenamiento. El blanqueo también relaja las paredes del tejido para que la humedad pueda escapar más fácilmente durante el secado; El blanqueo se puede hacer en agua o vapor. El blanqueo con agua provoca una mayor pérdida de nutrientes, pero es más rápido que el blanqueo con vapor y logra una penetración de calor más uniforme.

Blanqueo con vapor- Llene una olla grande con agua y hierva el agua. Coloque las verduras sin presionarlas en una cesta o colador que permita que el vapor circule libremente alrededor de los verduras. No llene la cesta o colador con más de una capa de 2 ½ pulgadas de verduras. Coloque la cesta o colador en la olla, asegurándose de que no tiene contacto con el agua hirviendo. Cubra con una tapa ajustada. Deje así durante el tiempo indicado en la guía de secado de verduras en la página 7.

Blanqueo con agua- Agregue agua hasta ⅔ de una olla grande. Tape y deje hervir. Coloque verduras sin presionarlas en una cesta o colador y sumérjalas en el agua hirviendo. Tape y hierva por el tiempo indicado en la Guía de secado de verduras. El agua debe volver a hervir en menos de 1 minuto. Si esto no sucede es porque se puso demasiados verduras, reduzca la cantidad de verduras la próxima vez.
El tiempo para el blanqueo con agua está a continuación.
Inmediatamente después el blanqueo con agua, sumerja las verduras en agua fría para enfriarlas rápidamente. Escurra las verduras y póngalas en una sola capa en las bandejas del deshidratador.

Determinando la sequedad

Consulte la información sobre el secado de verduras y revíselos en los últimos momentos del tiempo de secado promedio para evitar un excesivo secado.
Quite unos trozos de verduras de cada bandeja del deshidratador y deje enfriar a temperatura ambiente. Pruebe la sequedad rompiendo las piezas por la mitad. Se verá claramente cuando la mayoría de las verduras están secadas adecuadamente ya que se rompen con facilidad. Si las verduras no se rompen fácilmente, se necesita tiempo de secado adicional. Si las verduras parecen tener una gran cantidad de humedad restante, vuelva a revisar cada 1 a 2 horas. Si las verduras parecen estar casi hechas, puede volver a revisarlas en 30 minutos. Revise siempre las verduras de cada bandeja.
Siga la información de "Embalaje y almacenamiento" en la página 4.

GUÍA DE SECADO DE VERDURAS
Seque las verduras a 52 ° C o 125 ° F.

Los tiempos de secado son muy variables en función del tipo y cantidad de alimentos, espesor, uniformidad de trozos de los alimentos, humedad, temperatura del aire, preferencia personal, e incluso la edad de la planta en el momento de la cosecha.

Verdura	Preparación	Pretratamiento, blanqueo con agua o vapor	Tiempo promedio de secado
Espárragos	Cortar en piezas de 1˝	Agua 3½ 4½ minutos Vapor 4-5 minutos	6-8 horas
Alubias verdes	Retirar extremos, cortar en trozos 1˝.	Agua 2 minutos Vapor 2-2½ minutos	6-11 horas
Remolachas	Cocine hasta que estén tiernas. Dejar enfriar y pelar. Cortar en tiras de ⅛˝ de espesor.	Ninguno	4-7 horas
Brócoli	Cortar en piezas para servir.	Agua 2 minutos Vapor 3-3½ minutos	4-7 horas
Zanahorias	Pelar y cortar los extremos. Cortar en rebanadas de ⅛˝ a ¼˝ de espesor.	Agua 3 minutos Vapor 3-3½ minutos	4-10 horas
Coliflor	Cortar en piezas para servir.	Agua 3-4 minutos Vapor 4-5 minutos	5-8 horas
Apio	Cortar en rodajas de ¼˝ de espesor.	Agua 2 minutos Vapor 2 minutos	2-4 horas
Maíz	Cortar y quitar la cáscara, Quite los granos.	Agua 1½ minutos Vapor 2-2½ minutos	6-10 horas
Setas	Lavar y cortar en rodajas de ⅜˝ de espesor.	Ninguno	2-6 horas
Cebollas	Retirar la piel exterior. Cortar extremos. Cortar en rodajas de ¼ de espesor.	Ninguno	3-7 horas
Guisantes	Cáscara	Agua 2 minutos Vapor 3 minutos	5-9 horas
Pimientos	Retirar tallo, núcleo, y el interior interiores. Cortar en tiras de ¼ de espesor.	Ninguno	5-10 horas
Patatas	Pelar y cortar en rebanadas de ¼ de espesor.	Agua 5-6 minutos Vapor 6-8 minutos	4-8 horas
Calabaza y calabacín	Cortar extremos. Cortar en rodajas de ¼ de espesor.	Agua 1 ½ minutos Vapor 2½-3 minutos	4-6 horas
Tomates	Pelar, si lo desea. Cortar en cuatro.	Ninguno	6-11 horas

Usos

Las verduras secas tienen un sabor y textura únicos y son los más utilizados como ingredientes para sopas, potajes, guisos y salsas en lugar de guarniciones. Cuando se utiliza en sopas, las legumbres secas se pueden agregar sin remojo. Las verduras secas utilizadas para otros fines necesitan ser remojadas antes de cocinarse. Para el remojo, comenzar con 1 ½ a 2 tazas de agua hirviendo por cada taza de legumbres secas. Remojar durante 1 a 2 horas o hasta que los verduras han regresado a casi el mismo tamaño que tenían antes de la deshidratación. Agua adicional debe añadirse según sea necesario durante el proceso de remojo. Después de remojar, cocine a fuego lento las verduras hasta que estén tiernas, permitiendo que el exceso de agua se evapore.

Secado de hierbas

El secado de hierbas frescas permite un suministro de hierbas económico que estarán disponibles para uso todo del año. Para conservar el mejor sabor de las hierbas, se recomienda que se sequen en la temperatura más baja, de 35 ° C o 95 ° F.

Selección y Preparación
Escoja hierbas para el secado justo antes de que las primeras flores se abran. Estas hierbas serán más sabrosas. El mejor momento para recoger hierbas es temprano en la mañana justo después de que el rocío se haya evaporado. Enjuague las hojas y los tallos en agua fría para quitar el polvo o insectos y luego agite suavemente para eliminar el exceso de agua. Quite las hojas muertas y magulladas o tallos. Las hierbas de hojas grandes, como la albahaca, la salvia y menta, deben ser removidas de sus tallos para un secado más rápido. Las hierbas de hojas más pequeñas se pueden dejar en su tallo y separarlas después de secar. La colocación de las hierbas en una lámina ayudará a evitar que se caigan a través de las rejillas en la bandeja cuando se están secando.

Determinando la sequedad
Las hierbas están aceptablemente secas cuando están crujientes y se deshacen fácilmente. Consulte la Guía de secado de hierbas y revise las hierbas al comienzo del tiempo promedio de secado. Retire algunas hierbas de cada bandeja del deshidratador y deje enfriar a temperatura ambiente. Si las hierbas no se desmoronan fácilmente, vuelva a revisar cada hora.

Embalaje y almacenamiento
Las hojas secas se conservan mejor completas y luego se pueden deshacer cuando sea necesario. Siga la información de "embalaje y almacenamiento " en la página 4.

Usos
Las hierbas más secas son de 3 a 4 veces más fuertes que las hierbas frescas, por lo tanto, cuando se usan hierbas secas en una receta que requiera hierbas frescas, use 1/4 a 1/3 de la cantidad indicada en la receta.

GUÍA DE SECADO DE HIERBAS
Hierbas secas a 35 ° C o 95 ° F.

Hierbas	Tiempo medio de secado	Hierbas	Tiempo medio de secado
Hojas de albahaca	10-15 horas	Hojas de menta	9-14 horas
Hojas de laurel	5-7 horas	Hojas de orégano	9-12 horas
Cebollino	9-15 horas	Hojas de perejil	6-8 horas
Hojas de Cilantro	6-8 horas	Hojas de romero	8-12 horas
Hojas de Eneldo	3-5 horas	Hojas de Salvia	12-16 horas
Hinojo	3-5 horas	Hojas de Estragón	5-7 horas
Mejorana	9-12 horas	Hojas de tomillo	6-4 horas

Romper las venas para acelerar el secado

Secado de la Cecina

La cecina casera es un producto de carne seca de sabor que es especialmente popular entre los amantes de los deportes al aire libre, ya que es ligero y fácil de transportar. La cecina se puede hacer de casi cualquier carne, incluyendo carne de res, cerdo o carne de venado.
Siempre que manipule la carne con las precauciones básicas de seguridad alimentaria.

- Lávese bien las manos antes y después de manipular carne cruda.
- Mantenga la carne refrigerada o congelada hasta que esté listo para su uso.
- La carne cruda y su jugo deben mantenerse lejos de otros alimentos. Lave las tablas de cortar, utensilios, etc. con agua caliente y jabón después del contacto con la carne cruda. Después de lavar, desinfectar con una solución de 1 cucharada de cloro por cada galón de agua. Deje que la superficie se seque al aire.
- Marinar la carne en condiciones de refrigeración. Deseche el adobo después de retirar la carne.
- Mantenga la carne cruda y cecina seca separadas.

Preparación de cecina de tiras de carne

Elija carnes como la de solomillo de venado, grupa, cortes redondos, lomo de cerdo y cortes de jamón. Separe la carne de la grasa visible, tejido conectivo y cartílago. Congelar la carne hasta que esté firme, pero no sólida, para que sea más fácil de cortar. Rebane la carne en tiras de 1/4 de pulgada de espesor, 1 pulgada de ancho, y de 5 a 6 pulgadas de largo.

Coloque las tiras marinadas y la carne en una bolsa de plástico. Selle la bolsa y agite para cubrir completamente las tiras de carne. Refrigere durante 8 a 12 horas. Girar la bolsa a menudo para recubrir de manera uniforme las tiras de carne.
Consulte la información de: **Cocinar la carne antes o después de la deshidratación**.
Para una textura más deseable, cocine la carne después de la deshidratación.
La carne que es precocida antes de la deshidratación tendrá tiempos de secado más cortos; Sin embargo, el producto final tendrá una textura desmenuzable y seca.
Si prefiere la cocción de la carne antes de la deshidratación, siga las siguientes instrucciones:

Cocinar la carne antes de la deshidratación - Después de marinar las tiras de carne, poner la carne y adobo en un recipiente poco profundo. Si no hay restos de líquido, agregue agua suficiente para cubrir las tiras de carne. Hervir durante 5 minutos.
Retirar las tiras de carne del líquido, escurrir y luego colocar sobre las bandejas del deshidratador. Colocarlas cerca pero no juntas ni superpuestas. La cecina seca a 160 ℉ o 71 ℃ durante 4 a 8 horas. Consulte la parte de "determinación de la sequedad" a continuación.

Si no desea cocinar la carne antes de la deshidratación, siga las instrucciones siguientes:

Cocinar la carne después de la deshidratación - Precaliente el horno hasta que la temperatura interna es de 275 ℉. (Para obtener una lectura precisa de la temperatura, verifique con un termómetro de horno.) Retire las tiras de carne seca de las bandejas del deshidratador y póngalas en una bandeja para hornear juntas pero sin tocarse. Caliente la cecina en el horno precalentado durante 10 minutos. Retire la cecina de la bandeja para hornear y déjela enfriar a temperatura ambiente.

Empaque y Almacenamiento
Después de enfriarse, use un papel absorbente para eliminar las gotas de grasa que pueden formarse en la cecina. Vea la información "Embalaje y almacenamiento" en la

página 4. La cecina se puede guardar de 1 a 2 meses a temperatura ambiente. Sin embargo, para mantener el mejor sabor y calidad, guárdela en el refrigerador o congelador.

Cecina marinada

1½ -2 libras de carne magra
¼ taza de salsa de soja
1 cucharada de salsa Worcestershire
1 cucharadita de sal con sabor a humo de nogal
½ cucharadita de cebolla en polvo
¼ cucharadita de ajo en polvo
¼ de cucharadita de pimienta negra

Combine todos los ingredientes en un tazón pequeño y siga las instrucciones de "Preparación de cecina de tiras de carne".

Cuidado y limpieza

1. Retire el enchufe del tomacorriente antes de limpiar.
2. Lave las bandejas del deshidratador con agua tibia y un detergente suave o lave en el lavavajillas.
   Las bandejas y láminas deben lavarse en agua tibia con jabón. NO poner estas piezas en el lavavajillas. No utilizar esponjas de lana de acero o limpiadores abrasivos en ninguna de las partes del deshidratador.
   Si es necesario, un cepillo suave puede ser utilizado para limpiar las partículas de alimentos.
3. Limpie la base del deshidratador con un paño suave y húmedo. No sumerja la base agua u otro líquido. La lámina que cubre el cubo central en la plataforma del deshidratador se puede quitar para su limpieza si es necesario.

Almacenamiento del deshidratador

Antes de apilar las bandejas en la base para el almacenamiento, gire la base hacia abajo y enrolle el cable alrededor del cubo central, asegurando el cable por debajo de los clips.
Para un almacenamiento compacto, apilar las bandejas en la base de manera que las bandejas con asas estén hacia abajo y las bandejas sin asas hacia arriba. Una vez que todas las bandejas están apiladas en la base, gire la tapa hacia abajo y colóquela en la parte superior de las bandejas.



MEDIO AMBIANTE
ATENCIÓN :

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener substancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

ITALIANO

Essicca frutta, verdura, erbe e spezie.

Adatto per preparare strisce di carne essiccata e rotoli di frutta.

Controllo digitale della temperatura e timer per temperature e tempi di essiccatura precisi.

Sei vassoi inclusi per una grande capacità di essiccatura. Espandibile fino a 12 vassoi.

Contenitore vassoi per uno stoccaggio compatto.

ISTRUZIONI

Le importanti misure di sicurezza che seguono sono raccomandate dalle più importanti fabbriche di elettrodomestici portatili.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Al fine di ridurre il rischio di lesioni personali o danni alle cose, quando si usano elettrodomenstici portatili, si dovrebbe sempre seguire le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare le apposite maniglie o manopole.
3. Al fine di proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o la base dell'essiccatore in acqua o altri liquidi.
4. È necessaria l'attenta supervisione di un adulto quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino ai bambini.
5. Scollegare il dispositivo dalla presa quando non lo si utilizza e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.
6. Non maneggiare alcun dispositivo che abbia cavo o spina danneggiati o nel caso in cui l'apparecchio sia malfunzionante o sia stato danneggiato in qualche modo.
7. L'utilizzo di accessori non raccomandati dai produttori dell'apparecchio può causare danni.
8. Non lasciare che il cavo si poggi sul bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.
9. Non utilizzare in spazi aperti.
10. Non lasciare l'apparecchio vicino o su fornelli elettrici o a gas né in forni caldi.
11. Non utilizzare mai l'apparecchio per essiccare cibi contenenti alcool o che siano stati marinati nell'alcool.
12. Non utilizzare l'apparecchio per fini che non siano quelli prestabiliti.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Questo prodotto è destinato al solo uso domestico.

Prima del primo UTILIZZO

Familiarizzare con l'essiccatore per alimenti leggendo e seguendo attentamente le istruzioni. Al momento del primo utilizzo, il vostro essiccatore per alimenti sarà in posizione di stoccaggio. Rimuovere i vassoi e il coperchio dalla base e lavarli seguendo le istruzioni a pagina 9: "Pulizia e manutenzione".

Come assemblare e riempire i vassoi per l'essiccazione

1. Rimuovere i vassoi e il coperchio dall'unità.
2. Far ruotare la base e individuare il cavo. Srotolarlo dalla base.
3. Posizionare la base su una superficie piana e asciutta. Per un funzionamento corretto, l'essiccatore deve ricevere un sufficiente flusso d'aria; dunque, assicurarsi

che la base e la valvola del coperchio non siano ostruite in nessun momento. Non posizionare mai l'essiccatore su tappeti o strofinacci.

4. Notare come ogno vassoio abbia una superficie liscia da un lato e nervature in rilievo dal lato opposto. Il cibo va messo dalla parte liscia. Le nervature in rilievo dovrebbere essere sempre rivolte verso il basso.

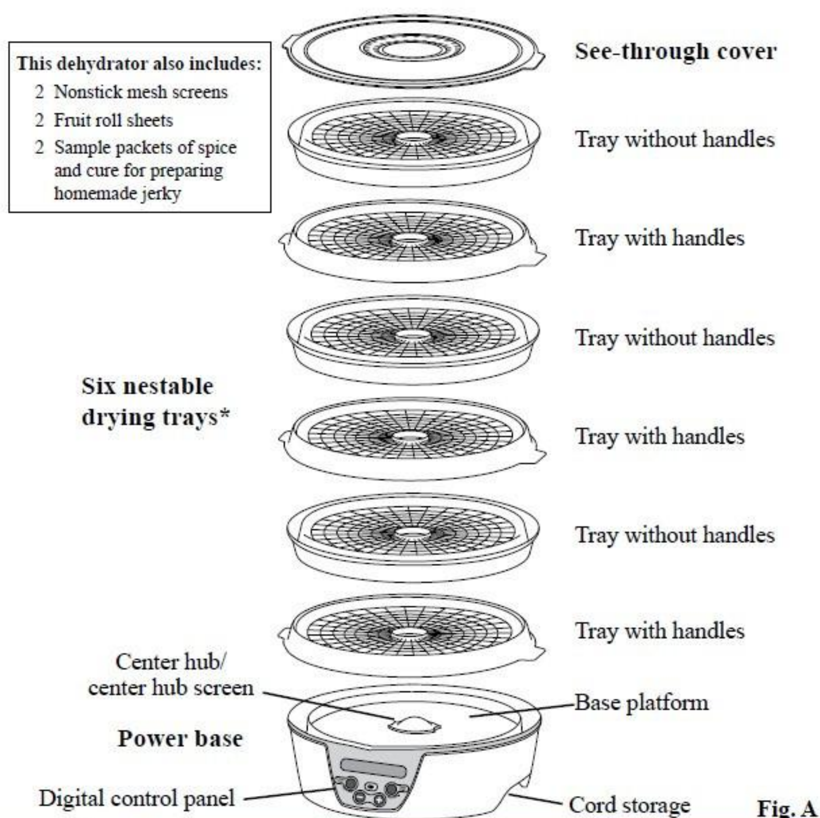
5. Selezionare e impugnare un vassoio con i manici, posizionarlo sul bancone facendo in modo che le parole "THIS SIDE UP", che compaiono sui manici, siano rivolte verso l'alto. Iniziare a riempire il vassoio con uno strato di cibo.

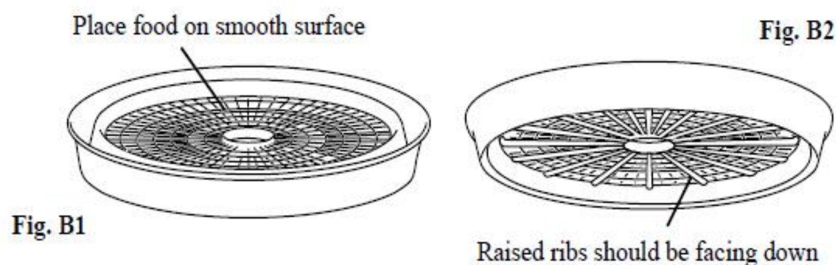
6. Posizionare il vassoio con il cibo sulla base. Il primo vassoio posizionato sulla base DEVE avere i manici.

7. Selezionare un vassoio senza manici. Caricare il cibo sulla superficie liscia e sistemarlo sul vassoio con i manici.

8. Continuare a riempire e posizionare i vassoi, alternando quelli con i manici a quelli senza.

9. Posizionare il coperchio trasparente sui vassoi. Posizionarlo in modo che le parole "THIS SIDE UP" che compaiono sui manici siano rivolte verso l'alto.





Come utilizzare il controllo digitale

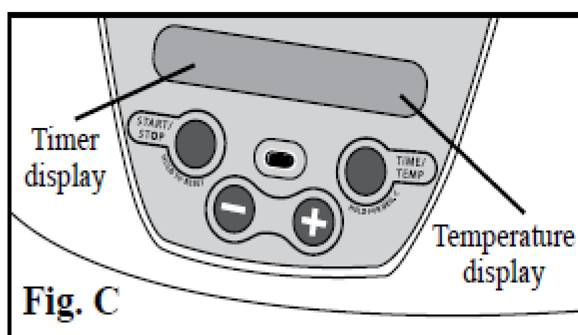


Fig. C

Il controllo digitale (Fig. C) consente una facile regolazione della temperatura dell'essiccatore. Inoltre, spegnerà automaticamente l'apparecchio quando la temperatura selezionata sarà stata raggiunta.

Regolazione della temperatura

1. Premere il pulsante TIME/TEMP e la temperatura sul display inizierà a lampeggiare (se lampeggia anche il tempo, premere un'altra volta il pulsante TIME/TEMP).
2. Premere i pulsanti + o - per selezionare la temperatura desiderata. Per cambiare rapidamente la temperatura, ricorrere ai pulsanti + o -. La temperatura dell'essiccatore può variare dai 90 ai 165 °F (32-70 °C).

Nota: Per convertire i gradi da Fahrenherit a Celsius, premere il pulsante TIME/TEMP.

Impostazione del Timer (da 30 minuti a 48 ore)

1. Premere il pulsante TIME/TEMP e inizierà a lampeggiare la scritta 00:00 (se lampeggia anche la temperatura, premere di nuovo il pulsante TIME/TEMP).

Nota: Se la grafica appare in questo modo ----, ciò significa che l'unità è in modalità calcolo. Premere il pulsante START/STOP per impostare nuovamente lo 00:00.

2. Premere il pulsante + o – fino a raggiungere la quantità di tempo desiderata. Se si premono i pulsanti + o -, il tempo cambierà rapidamente. Per riportare nuovamente il tempo a 00:00, premere il pulsante START/STOP.
3. Una volta impostato il tempo desiderato e impostata la temperatura, premere il pulsante START/STOP per avviare l'essiccatore. È possibile modificare tempo e temperatura in qualsiasi momento, ricorrento ai tasti TIME/TEMP, + and - . È possibile fermare l'essiccatore in qualsiasi momento, premento il pulsante START/STOP.
4. L'essiccatore si spegnerà automaticamente una volta che il tempo impostato sarà terminato e lampeggerà la spia verde. Quando accade questo, controllare lo stato del cibo. Se l'essicazione è completa, rimuovere gli alimenti dall'apparecchio. Se si ha bisogno di altro tempo, ripetere i punti 1, 2 e 3 per continuare con l'essiccazione.

Utilizzo del timer (fino a 48 ore)

1. Se si preme il pulsante START/STOP quando sul display del timer appare 00:00, l'essiccatore si accenderà e l'unità inizierà il conteggio in secondi per il primo minuto. Dopo 59 secondi, il tempo viene mostrato in ore e minuti (HH:MM).
2. La temperatura può essere modificata in qualsiasi momento utilizzando i tasti + o -. Nota: non è possibile modificare il tempo mentre il timer sta effettuando il conteggio.
3. È possibile fermare l'essiccatore in qualsiasi momento premendo il pulsante START/STOP. Per impostare nuovamente il tempo su 00:00, premere il pulsante START/STOP.
4. L'unità si spegnerà automaticamente dopo 48 ore.

Come utilizzare le reti antiaderenti

La rete è flessibile e si adatta ai vassoi dell'essiccatore affiché gli alimenti che diventano molto piccoli una volta essiccati, come erbe, bacche e carote, non cadano attraverso le grate del vassoio. Le reti possono essere utilizzate anche nel caso di cibi che si attaccano alle grate, come ad esempio banane o pomodori. Posizionare la rete sul vassoio dell'essiccatore. Quindi posizionare il cibo che si desidera essiccare sulla rete. Una volta che il cibo sarà essiccato, sollevare la rete dal vassoio, utilizzando i ritagli sul lato della rete. Rimuovere gli alimenti. Piegare la rete è utile a rimuovere il cibo che tende ad incollarsi.

Come utilizzare i fogli per i rotoli di frutta

Il foglio per i rotoli di frutta dovrebbe essere usato quando si desidera preparare rotoli o strisce di frutta. Fare riferimento a pagina 5 per le istruzioni su come preparare rotoli di frutta.

Informazioni generali sull'essiccazione

Precauzioni di sicurezza: Lavare accuratamente le mani prima di preparare il cibo all'essiccazione. Allo stesso modo, pulire accuratamente tutti gli utensili e le superfici che verranno utilizzate per preparare il cibo. Lavare il cibo prima di prepararlo all'essiccazione.

.Quando si seleziona il cibo per l'essiccazione, selezionare gli alimenti di massima qualità. Evitare frutta e verdura troppo mature o acerbe. Rimuovere le parti ammaccate o macchiate.

.Anche per l'essiccazione, tagliare il cibo in misura, forma e spessore uniformi.

Il tempo di essiccazione varia notevolmente in base al tipo e alla quantità di cibo, allo spessore, all'uniformità dei pezzi di cibo, all'umidità, alla temperatura dell'aria, ai gusti personali e anche all'età della pianta al momento del raccolto. Per questo motivo, nel corso della lettura del manuale si noterà che i tempi di essiccazione forniti sono solo una media. In alcuni casi, è possibile che si abbia bisogno, o si preferisca, essiccare i cibi più o meno a lungo rispetto ai tempi elencati. Per ottenere i migliori risultati, controllare il cibo dall'inizio. Quindi si dovrebbe valutare quanto spesso è necessario controllare il cibo basandosi su come procede l'essiccazione. Con alcuni cibi, ad esempio alcune erbe, si può dover controllare ogni 10 minuti, mentre con altri, come la frutta, ogni 1-2 ore.

.L'essiccazione previene la crescita di germi e le reazioni chimiche causate dagli enzimi presenti nella frutta e nella verdura possono accadere a meno che non si pretratti il prodotto prima dell'essiccazione. Pretrattando si prevengono o si minimizzano colori indesiderati o cambiamenti di consistenza durante l'essiccazione e la conservazione. Si vedano le sezioni specifiche per il pretrattamento raccomandato.

.Sistemare il cibo in singoli strati sui vassoi. Non permettere che gli alimenti si tocchino o si sovrappongano.

.Quando si essiccano cibi con un forte odore, come ad esempio aglio e cipolla, ci sarà un forte odore anche durante il processo di essiccazione. Quell'odore potrebbe permanere anche dopo che l'essiccazione è stata completata.

. È possibile che i singoli alimenti non si secchino allo stesso modo. Perciò sarà necessario rimuovere quelli già essiccati prima di quelli che richiedono maggiore tempo.

Controllare sempre che i vassoi per il cibo siano perfettamente asciutti.

.Se su uno dei vassoi l'essiccazione è terminata prima che sugli altri, rimuovere il cibo e riporre nuovamente il vassoio vuoto nell'unità piuttosto che riorganizzare i vassoi.

.Non aggiungere frutta e verdura fresche a un carico di cibo parzialmente essiccato.

Ciò aggiungerebbe umidità e aumenterebbe i tempi di essiccazione.
.Far sì che il processo di essiccazione si completi. Non scollegare l'apparecchio nel mezzo del processo di essiccazione per poi riprendere in un secondo momento, poiché se ne ricaverebbe cibo di scarsa qualità e/o poco sicuro.

Imballaggio e conservazione.
I cibi essiccati devono essere imballati in maniera appropriata al fine di prevenire il riassorbimento di umidità e il deterioramento. Conservare il cibo in contenitori puliti, asciutti ed ermetici. Barattoli di vetro o contenitori freezer con coperchi aderenti sono buoni per la conservazione. Sono accettabili anche le bustine salvafreschezza.
.Quindi conservare il cibo impacchettato in un luogo fresco, asciutto e lontano dalla luce. Le alte temperature e l'esposizione alla luce accorcerebbe il tempo di conservazione e il cibo perderebbe in qualità e nutrimento.
.I rotoli di frutta durano fino a un mese a temperatura ambiente. Le verdure durano circa la metà. Se si desidera una durata maggiore, conservare il cibo in freezer.
.Frutta e verdura devono essere conservate in contenitori separati al fine di evitare il trasferimento di sapore.

Come essiccare frutta e rotoli di frutta.
La frutta secca e i rotoli di frutta (o strisce) sono spuntini nutrienti e tascabili. La frutta secca intensifica la dolcezza naturale della frutta, poiché priva di umidità.

Frutta
Selezione e preparazione.
Selezionare la frutta che è al massimo della maturità. Lavare la frutta al fine di rimuovere sporcizia e detriti. Esistono molte possibilità di essiccare la frutta e il gusto personale potrebbe essere la vostra guida. La frutta può essere tagliata a fette o a metà o, se di piccole dimensioni, lasciata intera, ma in questo caso sarà necessario un maggior tempo di essiccazione.
Affettare uniformemente la frutta e in pezzi spessi circa 0,6 cm. La frutta lasciata intera, come ad esempio i mirtilli blu, i mirtilli rossi e gli acini d'uva, dovrebbe essere immersa in acqua bollente per 30/60 secondi e successivamente in acqua ghiacciata per romperne la buccia. Questa procedura ridurrà il tempo di essiccazione.

Pretrattamento
Molta della frutta diventerà scura velocemente una volta sbucciata e/o tagliata e continuerà a scurirsi anche dopo l'essiccazione. Ciò è dovuto all'esposizione all'aria di enzimi naturali presenti in alcuni frutti. Esistono varie opzioni di pretrattamento per prevenire la decolorazione. Alcune persone possono notare un leggero cambiamento di sapore nella frutta pretrattata. Si veda la "Guida all'essiccazione della frutta" a pagina 6 per capire quale frutta potrà beneficiare del pretrattamento. Si potrebbe voler provare i diversi tipi di essiccazione per capire quale si preferisce.
Acido ascorbico (Vitamina C) – L'acido ascorbico, disponibile in tavolette o in polvere, è disponibile in farmacia. Mescolare 2 cucchiai e mezzo di acido ascorbico in polvere con acqua fredda. Una tavoletta di Vitamina C (una tavoletta da 500 mg equivale a 1 cucchiaino di acido ascorbico in polvere) dovrebbe essere sbriciolata prima di essere mescolata con l'acqua. Aggiungere alla miscela la frutta in pezzi, come banane, pesche, mele o pere, e lasciare a mollo per 10 minuti. Rimuovere la frutta e lasciarla asciugare bene prima di posizionarla sui vassoi per l'essiccazione.
Miscela di acido ascorbico – Questi prodotti disponibili in commercio, come la conserva di frutta fresca di Mrs. Wages, sono una combinazione di acido ascorbico e zucchero e sono comunemente utilizzati per la frutta fresca e per inscatolare e

congelare. Per utilizzare queste miscele, attenersi alle direttive dei produttori.

Succo di limone – Mescolare succo di limone e acqua fredda in eguale quantità. Immergere la frutta in pezzi nella miscela e lasciare a mollo per 10 minuti. Rimuovere la frutta e lasciarla asciugare bene prima di posizionarla sui vassoi per l'essiccazione. Posizionare i pezzi di frutta sui vassoi per l'essiccazione in un unico strato, vicini l'uno all'altro ma senza che si tocchino o si sovrappongano. Per la preparazione e i tempi di essiccazione suggeriti, si veda la "Guida all'essiccazione della frutta" a pagina 6. Essiccare la frutta a 135 °F o 57 °C.

Determinazione della secchezza

Si veda la "Guida all'essiccazione della frutta" a pagina 6 e iniziare a controllare la frutta dall'inizio del processo di essiccazione. Rimuovere i pezzi di frutta da ogni vassoio e lasciare che si raffreddino a temperatura ambiente. La frutta è asciutta al punto giusto quando è soffice e tenera, ma non appiccicosa. I frutti tagliati a metà non dovrebbero attaccarsi l'un l'altro. Le fette di mela e banana possono essere essiccate fino a diventare croccanti, se lo si desidera. Se la frutta sembra contenere ancora molta umidità, ricontrollare ogni 1-2 ore. Se la frutta sembra essere quasi pronta, ricontrollare dopo 30 minuti. Controllare sempre la frutta di ogni vassoio.

Condensazione

Dopo l'essiccazione, lasciare che la frutta si raffreddi per 30 minuti/1 ora prima dell'imballaggio. La frutta secca potrebbe contenere ancora piccole quantità di umidità a causa della differenza di dimensioni dei vari pezzi. Sebbene la frutta appaia completamente asciutta, potrebbero esserci residui irregolari di umidità in alcuni pezzi. Si può procedere alla condensazione laddove vi è una distribuzione uniforme di umidità; in questo modo si ridurrà le possibilità di crescita di muffa. Ciò permette di determinare se si è rimossa abbastanza umidità prima della conservazione. Per procedere, posizionare liberamente i pezzi di frutta in un contenitore di plastica o di vetro, sigillarlo e lasciare per 1 settimana. Ciò permetterà ai pezzi di frutta secca di assorbire gli eccessi di umidità che possono essere presenti in altri pezzi. Scuotere giornalmente il barattolo per separare i pezzi e osservare il processo di condensazione. Se quest'ultimo si verifica, rimuovere la frutta e lasciarla essiccare ulteriormente. Successivamente, seguire le informazioni presenti in "Imballaggio e conservazione" a pagina 4.

Usi

La frutta secca è ottima per degli spuntini. Può essere anche aggiunta a della frutta secca assortita, ai cereali, ai muffin, al pane e ad altri prodotti da forno. La frutta secca può essere utilizzata così com'è o può essere ammorbidita prima dell'uso. Per ammorbidire la frutta secca, immergerla in acqua bollente e lasciare a mollo per 5 minuti o esporla al vapore.

Rotoli di frutta (strisce)

I rotoli di frutta (o strisce di frutta) vengono realizzati essiccando un sottile strato di frutta passata su una superficie piana. Una volta essiccato, si rimuove lo strato di frutta dalla superficie e lo si arrotola. Una volta essiccata, la frutta passata ha la stessa consistenza del cuoio.

Quasi tutta la frutta e le sue combinazioni possono essere frullate ed essiccate per realizzare le strisce di frutta. La qualità delle strisce di frutta dipende dalla quantità di pectina che essa contiene. La frutta con un elevato quantitativo di pectina farà sì che le strisce si uniscano in un solido foglio facile da sbucciare, mentre la frutta contenente un basso quantitativo di pectina si sfalderà e sbriciolerà piuttosto che

sbucciarsi. Nel momento in cui si realizzano delle strisce con frutta dal basso quantitativo di pectina, aggiungervi altra frutta che ne contiene un quantitativo maggiore al fine di migliorare la consistenza. Tra i frutti con un basso quantitativo di pectina ci sono le ciliegie, gli agrumi, i lamponi e le fragole. Quando si usa frutta con un basso quantitativo di pectina, utilizzare parti uguali di ogni frutto, al fine di ottenere i migliori risultati.

Preparazione

Utilizzare i fogli di frutta per preparare i rotoli di frutta. Applicare uno strato sottile di olio vegetale o di spray antiaderente per cucinare, sul foglio per il rotolo di frutta.
Attenzione: Se si utilizza lo spray per cucinare, assicurarsi di utilizzarlo lontano dalla base dell'essiccatore.

Utilizzare circa 340 g di frutta frullata per ogno foglio.

Selezionare la frutta matura e rimuovere tutte le parti ammaccate. Lavare la frutta e rimuovere buccia, semi e radici. Tagliare la frutta a pezzetti e frullarla utilizzando un frullatore o un robot da cucina fino a farla diventare omogenea (consistenza della salsa di mele). Per dare inizio a questo processo, si potrebbe avere bisogno di aggiungere circa 1 cucchiaio di succo di frutta o di acqua.

Se lo si desidera, la frutta può essere pretrattata per mantenere il suo colore naturale. Aggiungere 1 cucchiaino e mezzo di succo di limone ogni 340 g di frutta frullata. Si veda la "Guida all'essiccazione della frutta" a pagina 6 per determinare quale tipo di frutta beneficerà del pretrattamento.

La dolcezza naturale della frutta viene intensificata con l'essiccazione. Ad ogni modo, se si preferisce un rotolo di frutta più dolce, è possibile aggiungere miele, sciroppo d'acero, sciroppo di mais o zucchero alla frutta frullata. Provare diverse quantità di dolcificante, iniziando con 1 cucchiaio ogni 340 g di frutta frullata, fino a trovare il sapore preferito. La frutta contenente dolcificanti impiegherà più tempo per seccare rispetto a quella che non ne contiene. Per facilitare il processo di realizzazione di strisce di frutta è possibile utilizzate la frutta sciroppata. In questo caso, rimuovere il succo dalla frutta, conservandolo per un uso successivo. Mettere la frutta nel robot da cucina o nel frullatore e frullarla fino a ottenere una consistenza omogenea. La salsa di mele può essere utilizzata diettamente dal contenitore.

Nel caso di frutta congelata, scongelarla e frullarla fino a farla diventare omogenea.

Versare la frutta frullata su un foglio per rotoli di frutta, il quale sarà cosparso con un leggero strato di olio, e spalmarla con una spatola fino a formare uno strato uniforme spesso circa 0,6 cm. Posizionare il foglio per rotoli di frutta su un vassoio dell'essiccatore, impostare la temperatura a 137 °F o 57 °C e avviare l'essiccazione. Il tempo necessario per l'essiccazione di ogni rotolo di frutta va dalle 4 alle 7 ore.

Determinazione della secchezza

Una striscia di frutta essiccata al punto giusto sarà leggermente appiccicosa al tatto, ma non sarà lo stesso al centro. Iniziare a controllare il rotolo di frutta dopo 4 ore di essiccazione. Se viene essiccato più di un rotolo di frutta, assicurarsi di controllare tutti i vassoi. Se si ha bisogno di più tempo, ricontrollare ogni 30 minuti.

Con attenzione e partendo dal bordo esterno, staccare il rotolo di frutta dal foglio. Arrotolarlo in un involucro di plastica o in carta cerata e seguire le informazioni presenti nel paragrafo “Imballaggio e conservazione” a pagina 4. Per godere subito del suo sapore, tagliare a strisce o arrotolare e tagliare in porzioni pronte per essere servite.

Nota: Rimuovere i fogli prima di tagliare i rotoli di frutta.

GUIDA ALL’ESSICCAZIONE DELLA FRUTTA

Essiccare la frutta a 135 °F o 57 °C

I tempi di essiccazione variano molto in base al tipo e alla quantità di cibo, allo spessore, all’omogeneità dei pezzi di cibo, all’umidità, alla temperatura dell’aria, al gusto personale e persino all’età della pianta al momento del raccolto.

Frutta	Preparazione	Pretrattamento	Tempo medio di essiccazione (in ore)
Mele	Sbucciare, se lo si desidera, rimuovere il torsolo e tagliare ad anelli o a fette, spessi 0,3 a 0,6 cm.	Acido ascorbico, miscela di acidi o succo di limone	4-9
Albicocche	Tagliare a metà, rimuovere il nocciolo e tagliare in quattro parti o in fette spesse 0,6 cm.	Si veda la sezione dedicata alle mele	8-16
Banane	Sbucciare e tagliare in pezzi spessi 0,6 cm.	Si veda la sezione dedicata alle mele	6-8
Mirtilli blu	Rimuovere gli steli, immergere in acqua bollente per 30/60 secondi, quindi immergere in acqua ghiacciata per rompere la pelle.	Nessuno	9-17
Ciliegie	Rimuovere steli e noccioli. Tagliare a metà, a pezzetti o lasciarle intere.	Nessuno	15-23
Mirtilli rossi	Rimuovere gli steli. Immergere in acqua bollente per 30/60 secondi, quindi immergere in acqua ghiacciata per rompere la pelle.	Nessuno	10-18
Fichi	Rimuovere gli steli. I fichi di piccole dimensioni possono essere lasciati interi. Diversamente, tagliare a metà. Immergere i fichi interi in acqua bollente per 30/60 secondi, quindi immergere in acqua ghiacciata per rompere la pelle.	Nessuno	8-15
Acini d’uva	Lasciarli interi o tagliarli a metà. Immergere gli acini interi in acqua bollente per 30/60 secondi, quindi immergere in acqua ghiacciata per rompere la pelle.	Nessuno	13-21
Kiwi	Sbucciare e tagliare in fette spesse da 0,6 a 0,9 cm.	Nessuno	4-6
Pesche	Tagliare a metà e rimuovere il	Si veda la sezione	6-10(se

noci	nocciolo. È anche possibile tagliare in quattro parti o in fette spesse 0,6 cm.	dedicata alle mele	tagliate a fette) 36-48(se tagliate in 2 o 4 parti)
Pesche	Sbucciare se lo sidesidera. Tagliare a metà e rimuovere il nocciolo. È anche possibile tagliare in quattro parti o in fette spesse 0,6 cm.	Si veda la sezione dedicata alle mele	6-10 (se tagliate a fette) 36-48(se tagliate in 2 o 4 parti)
Pere	Sbucciare, rimuovere il torsolo e tagliare in fette spesse 0,6 cm.	Si veda la sezione dedicata alle mele	7-13
Ananas	Sbucciare, rimuovere il torsolo e tagliare in fette spesse 0,6 cm.	Nessuno	5-12
Prugne/ Prugne secche	Tagliare in due o quattro parti e rimuovere il nocciolo.	Nessuno	8-15
Rabarbar o	Tagliare ed eliminare le foglie. Tagliare lo stelo in fette spesse 0,6 cm.	Nessuno	6-9
Fragole	Rimuovere la corona a foglia. Tagliare a metà o in fette spesse 0,6 cm.	Nessuno	6-12

Essiccazione delle verdure

Essiccare la verdura a 125 °F o 50 °C. La verdura ha un tempo di essiccazione inferiore rispetto a quello della frutta. Al termine dell'essiccazione, la perdita di umidità è rapida. Ciò significa che la verdura ha bisogno di essere controllata spesso verso la fine del processo di essiccazione, al fine di prevenire gli eccessi. Il cibo assume un colore scuro quando viene essiccato troppo. Quando vengono essiccate verdure più piccole, come ad esempio piselli o carote, si raccomanda di posizionarle su una superficie a rete del vassoio. Una superficie a rete aiuterà a evitare che gli alimenti più piccoli cadano attraverso le grate al momento dell'essiccazione. Si vedano le informazioni presenti nel paragrafo "Come utilizzare le reti antiaderenti", a pagina 3.

Selezione e preparazione

Lavare la verdura per rimuovere la sporcizia e i detriti. Tagliare la verdura per rimuovere residui fibrosi o legnosi o parti ammaccate e marce; sbucciare e affettare seguendo le istruzioni sulla preparazione presenti nella "Guida all'essiccazione della verdura" a pagina 7. Affettare o tagliare la verdura in pezzi di uguale misura. Si veda pagina 7 per le istruzioni sul pretrattamento degli specifici ortaggi.

Pretrattamento

Il processo di sbollentamento implica il sottoporre la verdura a un'alta temperatura, al fine di disattivare gli enzimi. Lo sbollentamento è necessario a bloccare la perdita di colore e di sapore durante l'essiccazione e lo stoccaggio. Lo sbollentamento serve anche ad ammorbidire le pareti dei tessuti, in modo che l'umidità possa fuoriuscire velocemente durante l'essiccazione; lo sbollentamento può essere fatto con acqua o vapore. Lo sbollentamento fatto con acqua causa una perdita maggiore di sostanze

nutrienti, ma è più veloce dello sbollentamento a vapore e permette una penetrazione più uniforme del calore.
Sbollentamento a vapore – Riempire una pentola profonda con acqua e farla bollire. Mettere la verdura liberamente in una cesta o in un colapasta che consentirà al vapore di circolare liberamente attorno alla verdura. Non riempire la cesta o il colapasta con strati di verdura più spessi di 6,3 cm. Posizionare la cesta o il colapasta nella pentola, assicurandosi che non entri in contatto con l'acqua bollente. Coprire con un coperchio appropriato. Cuocere a vapore per il tempo indicato nella "Guida all'essiccazione della verdura" a pagina 7.

Sbollentamento ad acqua – Riempire una pentola larga per ⅔ d'acqua. Coprire e portare a ebollizione. Posizionare liberamente la verdura in una cesta o in un colapasta e immergere in acqua bollente. Coprire e lasciar bollire per il tempo indicato nella "Guida all'essiccazione della verdura". L'acqua dovrebbe tornare a bollire in meno di 1 minuto. Se ciò non accade, significa che è stata messa troppa verdura nella cesta; ridurre la quantità di verdura preparata per il blocco successivo.
Lasciare agire per il tempo indicato sulla "Guida all'essiccazione della verdura" sottostante.
Subito dopo lo sbollentamento ad acqua o a vapore, immergere la verdura in acqua fredda per farla raffreddare velocemente. Lasciar asciugare la verdura e sistemarla in singoli strati sui vassoi dell'essiccatore. Per i tempi di essiccazione, si veda la "Guida all'essiccazione della verdura" sottostante.
Determinazione della secchezza
Si veda la "Guida all'essiccazione della verdura" sottostante e iniziare a controllare la verdura all'inizio del tempo medio di essiccazione.
Rimuovere alcuni pezzi di verdura da ogni vassoio e lasciarli raffreddare a temperatura ambiente. Testare l'essiccazione rompendo i pezzi a metà. La maggior parte della verdura sarà croccante, se essiccata al punto giusto, e si romperà facilmente. Se la verdura non si rompe facilmente, sarà necessario altro tempo per l'essiccazione. Se la verdura sembra contenere ancora molta umidità, ricontrollare ogni ½ ore. Se la verdura sembra quasi pronta, ricontrollare ogni 30 minuti. Controllare sempre la verdura su ogni vassoio.
Seguire le istruzioni presenti nel paragrafo "Imballaggio e conservazione" a pagina 4.

GUIDA ALL'ESSICCAZIONE DELLA VERDURA

Essiccare la verdura a 125 °F o 52 °C.

I tempi di essiccazione variano molto in base al tipo e alla quantità di cibo, allo spessore, all'omogeneità dei pezzi di cibo, all'umidità, alla temperatura dell'aria, al gusto personale e persino all'età della pianta al momento del raccolto.

Verdura	Preparazione	Pretrattamento Sbollentamento ad acqua o a vapore	Tempo medio di essiccazione
Asparagi	Tagliare a pezzetti.	In acqua da 3½ a 4½ minuti A vapore 4-5 minuti	6-8 ore
Fagioli, verdi/cera	Rimuovere le estremità e i fili. Tagliare a pezzetti.	In acqua 2 minuti A vapore 2-2½ minuti	6-11 ore
Barbabietole	Cuocere fino a che sono tenere. Lasciar raffreddare e sbucciare. Tagliare in strisce spesse 0,3 cm.	Nessuno – Già cotto.	4-7 ore
Broccoli	Tagliare in pezzi pronti per essere	In acqua 2 minuti	4-7 ore

	serviti.	A vapore 3-3½ minuti	
Carote	Sbucciare ed eliminare le estremità. Tagliare in fettine spesse da 0,3 a 0,6 cm.	In acqua 3 minuti A vapore 3-3½ minuti	4-10 ore
Cavolfiore	Tagliare in pezzi pronti per essere serviti.	In acqua 3-4 minuti A vapore 4-5 minuti	5-8 ore
Sedano	Rimuovere le estremità. Tagliare in fette spesse 0,6 cm.	In acqua 2 minuti A vapore 2 minuti	2-4 ore
Granoturco	Sbucciare e rimuovere la seta. Sbollentare e rimuovere il mais dalla pannocchia.	In acqua 1½ minuti A vapore 2-2½ minuti	6-10 ore
Funghi	Lavare e tagliare in fette spesse 0,9 cm.	Nessuno	2-6 ore
Cipolle	Rimuovere la buccia. Tagliare l’estremità superiore e la radice. Tagliare in fette spesse 0,6 cm.	Nessuno	3-7 ore
Piselli	Sgusciare.	In acqua 2 minuti A vapore 3 minuti	5-9 ore
Peperoni	Rimuovere gambo, torsolo e divisioni interne. Tagliare in strisce spesse 0,6 cm.	Nessuno	5-10 ore
Patate	Sbucciare e tagliare in fette spesse 0,6 cm.	In acqua 5-6 minuti A vapore 6-8 minuti	4-8 ore
Zucca estiva e zucchina	Rimuovere le estremità. Tagliare in fette spesse 0,6 cm.	In acqua 1½ minuti A vapore 2½-3 minuti	4-6 ore
Pomodori	Sbucciare, se lo si desidera. Tagliare in fette larghe 1,9 cm.	Nessuno	6-11 ore

Usi

Gli ortaggi essiccati hanno un sapore e una consistenza unici e sono gli ingredienti migliori per zuppe, spezzatini, stufati e salse piuttosto che contorni. Quando vengono utilizzati nelle zuppe, gli ortaggi essiccati possono essere aggiunti senza essere prima messi a mollo. Gli ortaggi essiccati utilizzati per altri tipi di piatti devono essere essere messi a mollo prima di cucinare. Per metterli a mollo, iniziare con 1 tazza e mezzo o 2 di acqua bollente per ogni 230 g di verdura essiccata, lasciare a mollo per 1 o 2 ore o fino a che gli ortaggi saranno ritornati alla misura che avevano prima di essere essiccati. Se necessario, aggiungere altra acqua durante il procedimento. Successivamente, cuocere la verdura a fuoco lento nella stessa acqua, facendo sì che l’acqua rimanente evapori.

Essiccazione delle erbe

Essiccare erbe fresche permette di avere una fornitura di erbe pronte per essere usate durante tutto l’anno. Per mantenere il sapore migliore, si raccomanda di essiccarle alle temperature più basse (95°F o 35 °C).

Selezione e Preparazione

Per l’essiccazione, scegliere le erbe appena prima che si siano aperti i primi fiori, in questo modo saranno più saporite. Il momento migliore per coglierle è di primo mattino appena dopo che la rugiada è evaporata. Risciacquare le foglie e i gambi in acqua fresca per rimuovere polvere o insetti, quindi scuotere delicatamente per rimuovere l’acqua in eccesso. Rimuovere foglie o gambi marci e ammaccati.. Le erbe con le foglie lunghe, come basilico, salvia e menta, dovrebbero essere rimosse dal gambo al fine di velocizzare il processo di essiccazione. Le erbe con le foglie piccole possono essere lasciate attaccate al loro gambo e rimosse dopo l’essiccazione.

Posizionare le erbe su una superficie a rete aiuterà a evitare che cadano attraverso le grate dei vassoi durante l'essiccazione.

Determinazione della secchezza

Le erbe sono essiccate al punto giusto quando sono croccanti e si sbriciolano facilmente. Si veda la "Guida all'essiccazione delle erbe" sottostante e iniziare a controllare le erbe dall'inizio del tempo medio di essiccazione. Rimuovere alcune erbe da ciascun vassoio e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Se le erbe non si sbriciolano facilmente, ricontrollare ogni ora.

Imballaggio e conservazione

Le foglie essiccate si conservano meglio intere, per poi essere sbriciolate quando necessario. Seguire le istruzioni presenti nel paragrafo "Imballaggio e conservazione" a pagina 4.

Usi

La maggior parte delle erbe secche è dalle 3 alle 4 volte più forte delle erbe fresche, pertanto quando si utilizzano per una ricetta che richiede erbe fresche, usare da 1/4 a 1/3 della quantità richiesta dalla ricetta.

GUIDA ALL'ESSICCAZIONE DELLE ERBE

Essiccare le erbe a 95 °F o 35 °C.

Tipologia di erba	Tempo medio di essiccazione	Tipologia di erba	Tempo medio di essiccazione
Foglie di basilico	10-15 ore	Foglie di menta	9-14 ore
Foglie di alloro	5-7 ore	Foglie di origano	9-12 ore
Erba cipollina	9-15 ore	Foglie di prezzemolo	6-8 ore
Foglie di coriandolo	6-8 ore	Foglie di rosmarino	8-12 ore
Foglie di aneto	3-5 ore	Foglie di salvia	12-16 ore
Finocchio	3-5 ore	Foglie di dragoncello	5-7 ore
Maggiorana	9-12 ore	Foglie di timo	4-6 ore

Rompere le venature per velocizzare l'essiccazione

Preparazione di strisce di carne essiccata

La carne essiccata fatta in casa è un prodotto saporito, popolare soprattutto tra gli appassionati di sport all'aperto perché è leggera e facile da trasportare. Le strisce di carne essiccata possono essere preparate utilizzando quasi tutti i tipi di carne, inclusi il manzo, il maiale o il cervo.

Quando si maneggia la carne, è necessario osservare alcune precauzioni di sicurezza sul cibo.

. Lavare le mani prima e dopo aver maneggiato la carne cruda.

. Tenere la carne in frigorifero o nel freezer fino a che è pronta per l'uso.

. La carne cruda e il suo succo dovrebbero essere tenuti lontani dagli altri alimenti. Lavare taglieri, utensili, banconi, ecc. con acqua calda e sapone dopo essere stati in contatto con la carne cruda. Dopo il lavaggio, sterilizzare con 1 cucchiaio di candeggina per ogni 4 litri di acqua. Far sì che la superficie si asciughi.

. Fare marinare la carne in frigorifero. Gettare la marinata dopo che la carne è stata rimossa.

. Tenere separate la carne cruda e la carne essiccata.

Preparazione della carne essiccata dalle strisce di carne

Selezionare le parti magre delle carni, come il lombo, la fesa e la coscia del manzo e

del cervo o il lombo e la coscia di maiale. Rimuovere le parti grasse, i tessuti connettivi e la cartilagine della carne. Congelare la carne fino a che rassoda, ma senza diventare solida, al fine di facilitare l'affettamento. Tagliare la carne in strisce spesse 0,6 cm, larghe 2,5 cm e lunghe dai 12 ai 15 cm. Affettare la carne lungo le venature per ottenere una carne essiccata più tenera o lasciare le venature per ottenere una carne più dura.

Riporre la marinata e le strisce di carne in una busta di plastica richiudibile. Sigillare la busta e scuotere per coprire perfettamente le strisce di carne con la marinata. Refrigerare per 8/12 ore. Capovolgere spesso la busta per coprire uniformemente le strisce di carne.

Si veda la nota sottostante sulla cottura della carne prima o dopo l'essiccazione. Per una consistenza migliore, cuocere la carne dopo l'essiccazione.

Per la carne precotta saranno necessari dei tempi di essiccazione più brevi; in ogni caso, il prodotto finale avrà una consistenza asciutta e croccante.

Se si preferisce cuocere la carne prima dell'essiccazione, seguire le seguenti istruzioni:

Cottura della carne prima dell'essiccazione – Dopo la marinatura delle strisce, riporre le strisce di carne e la marinata in una bacinella bassa. Se non rimane alcun liquido, aggiungere abbastanza acqua da coprire tutte le strisce di carne. Lasciar bollire il liquido per 5 minuti.

Rimuovere le strisce di carne dalla marinata, farle asciugare e posizionare le strisce sui vassoi dell'essiccatore. Posizionare le strisce sui vassoi in modo che siano vicine fra loro, ma che non si sovrappongano. Essiccare la carne a 160 °F o 71 °C per 4/8 ore. Si seguano le informazioni presenti nel paragrafo "Determinazione della secchezza" qui sotto.

Se non si desidera cucinare la carne prima dell'essiccazione, cuocerla dopo, seguendo le seguenti istruzioni:

Cuocere la carne dopo l'essiccazione – Preriscaldare il forno fino a raggiungere una temperatura interna di 275 °F (per una lettura accurata della temperatura, controllare con un termometro per forno). Rimuovere le strisce di carne dai vassoi dell'essiccatore e posizionarle su una teglia del forno vicine l'una all'altra, ma senza che si tocchino. Riscaldare la carne essiccata nel forno preriscaldato per 10 minuti. Rimuovere la carne essiccata dalla teglia e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente.

Imballaggio e conservazione

Dopo il raffreddamento, utilizzare la carta assorbente per rimuovere ogni piccola goccia di grasso che può essersi formata sulla carne essiccata. Seguire le informazioni presenti nel paragrafo “Imballaggio e conservazione” a pagina 4. La carne essiccata può essere conservata per 1 o 2 mesi a temperatura ambiente. In ogni caso, per mantenere il sapore e la qualità migliori, conservare in frigorifero o nel freezer.

Marinatura della carne essiccata

70 g – 1 kg di carne magra

59 ml di salsa di soia

1 cucchiaio di salsa Worcester (salsa piccante di origine indiana)

1 cucchiaino di sale affumicato al legno di noce

½ cucchiaino di polvere di cipolla

¼ di cucchiaino di polvere di aglio

¼ di cucchiaino di pepe nero

Mescolare tutti gli ingredienti in una piccola coppa e seguire le istruzioni presenti nel paragrafo “Preparazione della carne essiccata dalle strisce di carne” a pagina 8.

Pulizia e manutenzione

1. Staccare la spina dalla presa prima della pulizia.
2. Lavare i vassoi dell’essiccatore immergendoli in acqua calda e con un detergente delicato o mettendoli in lavastoviglie.

I vassoi per i rotoli di frutta e le superfici a rete dovrebbero essere lavati con acqua calda e sapone. **NON** lavare queste componenti in lavastoviglie.

Se necessario, si può utilizzare un soffice pennello per ammorbidire e rimuovere i residui di cibo essiccati. Non utilizzare la paglietta d’acciaio o detergenti abrasivi su nessuno dei componenti dell’essiccatore.

3. Strofinare la base dell’essiccatore con un panno morbido. NON IMMERGERE LA BASE DELL’ESSICCATORE IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI.

Se necessario, per la pulizia è possibile sollevare lo snodo situato al centro della base dell’essiccatore. Lavare in acqua calda, asciugare meticolosamente, riposizionare ruotando fino a sentire uno scatto.

Conservazione dell'essiccatore

Prima di impilare i vassoi sulla base per la conservazione, capovolgere la base e avvolgere il cavo attorno allo snodo, fissando il cavo agli appositi gancetti.

Per una conservazione compatta, impilare i vassoi sulla base in modo che tutti quelli con i manici siano capovolti (le nervature in rilievo rivolte verso l'alto) e quelli senza manici abbiano la parte liscia rivolta verso l'alto. Una volta che tutti i vassoi sono riposti sulla base, capovolgere il coperchio e riporlo in cima ai vassoi.



AMBIANTE

ATTENZIONE :

Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce.

Prodotto e importato da : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE

www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel. 01 64 67 00 01